Brugsanvisning
Witt indbygningsovne DK

Bruksanvisning
Witt inbyggnadsugnar SE

User manual
Witt ovens ENG

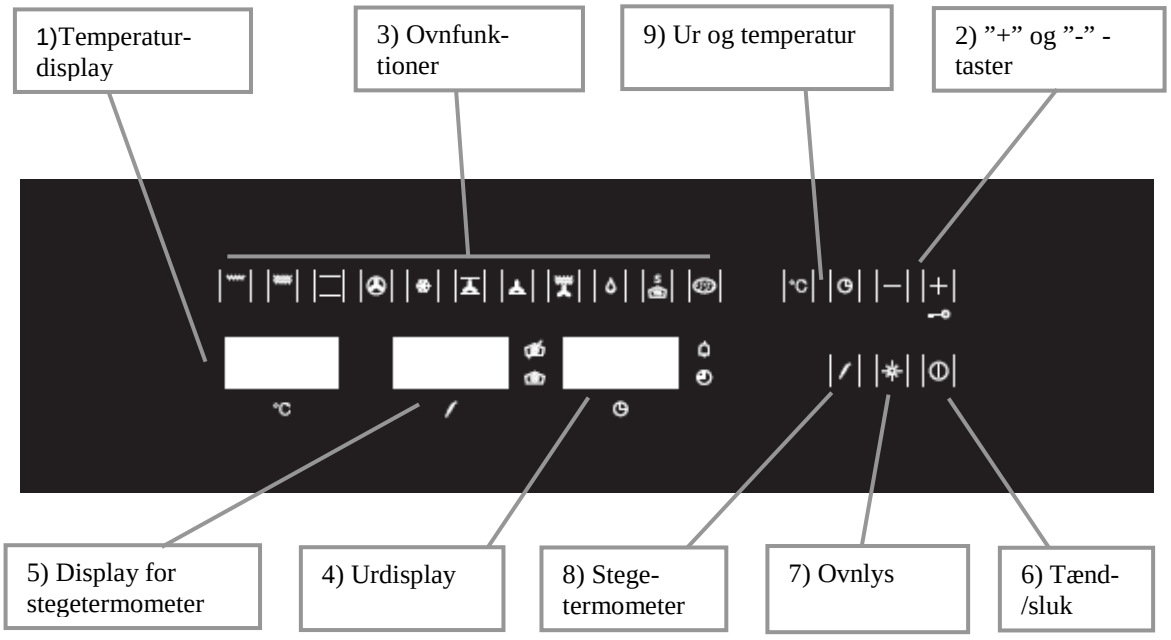
W7-600MF
W7-900MF

Indholdsfortegnelse

Beskrivelse af ovnen **3**
W7-600MF 3
W7-900MF 3
Sikkerhedsforanstaltninger **5**
Miljøbeskyttelse **6**
Anvisninger før brug **6**
Betjening af ovnen **7**
Børnesikring 7
Indstilling af uret / Programmering af timer 7
Indstilling af klokkeslæt 7
Minutur 8
Annullering af minutur 8
Indstilling af halvautomatisk tilberedning 8
Indstilling af automatisk tilberedning 9
Annullering af automatisk tilberedning 10
Gode råd ved brugen af programmering 10
Ovnfunktioner **11**
Over-/undervarme 12
Skema for over-/undervarme 13
Varmluft 14
Skema for varmluft 15
Grillning 16
Skema for grillning 16
Varmluftgrill 17
Skema for varmluftgrill 17
Optøning 18
Skema for optøning 18
Damprengøring **19**
Stegetermometer **20**
Energispareråd ved brug af ovnen **21**
Rengøring og vedligeholdelse **22**
Ovnens ydre flader 22
Ovnrummet 22
Tilbehøret 22
Afmontering af ovnribber og bagpanel 22
Rengøring af glaslågen 23
Udskiftning af ovnpære 23
Fejlsøgning **24**
Installation **25**
El-tilslutning 25
Indbygning 26
Indbygning under bordplade 26
Fastmontering i niche 26
Indbygningsmål (W7-600MF) 27
Indbygningsmål (W7-900MF) 28
Garanti **29**
Service **30**

Beskrivelse af ovnen W7-600MF

Funktion	Hvordan virker det?
1. Temperaturdisplay	Viser den valgte temperatur.
2. ”+” og ”-” -taster ”+”-tasten	Regulering af temperatur, stegetermometer, klokkeslæt, programmering. Hold ”+”-tasten inde i 2 sek., for at børnesikre ovnen.
3. Ovnfunktioner	Indstilling af funktion.
4. Urdisplay	Viser klokken, når ovnen ikke er programmeret.
5. Display for stegetermometer	Viser den krævede temperatur for stegetermometret, når dette bruges. Kan justeres med ”+” og ”-”-tasterne.
6. Tænd-/sluk	Tænder/slukker for ovnen.
7. Ovnlys	Tænder for lyset i ovnen.
8. Stegetermometer	Bruges til at vælge funktioner til stegetermometret.
9. Ur og temperatur	Bruges til indstilling af ur- og temperaturfunktioner.

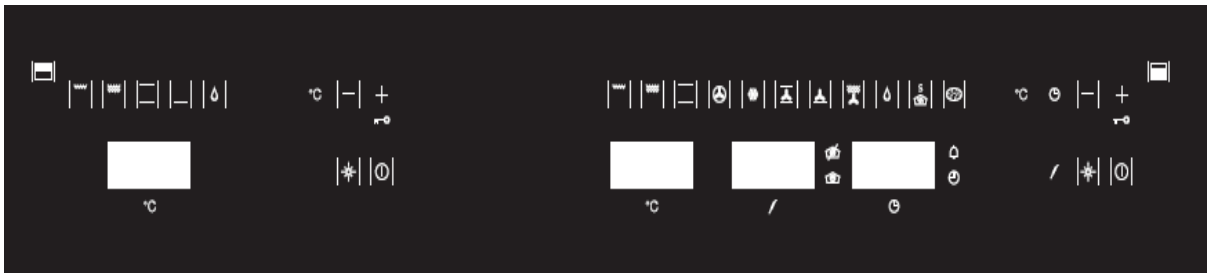


Beskrivelse af ovnen W7-900MF

Funktion	Hvordan virker det?
1. Temperaturdisplay	Viser den valgte temperatur.
2. ”+” og ”-” -taster ”+”-tasten	Regulering af temperatur, stegetermometer, klokkeslæt, programmering. Hold ”+”-tasten inde i 2 sek., for at børnesikre ovnen.
3. Ovnfunktioner	Indstilling af funktion.
4. Urdisplay - LED	Viser klokken, når ovnen ikke er programmeret.
5. LED-Display for stegetermometer	Viser den krævede temperatur for stegetermometret, når dette bruges. Kan justeres med ”+” og ”-”-tasterne.
6. Tænd-/sluk	Tænder/slukker for ovnen.
7. Ovnlys	Tænder for lyset i ovnen.
8. Stegetermometer	Bruges til at vælge funktioner til stegetermometret.
9. Ur og temperatur	Bruges til indstilling af ur- og temperaturfunktioner.

Betjening af den øverste ovn

Betjening af den nederste ovn



Se forklaringer ovenfor til betjeningspanelet til W7-600MF

Betjening af den øverste ovn

1. Hvis ovnen er helt slukket, skal du tænde for ovnen op tænd-/sluk-knappen til den store ovn.
   Alle tilberedningsfunktioner lyser (både til stor og lille ovn). Vælg nu funktion med knapperne til den lille ovn.

2. Hvis den øverste ovn allerede er tændt, lyser nedenstående symbol i temperaturdisplayet til den lille ovn, hvilket betyder, at den øverste ovn er på standby.

   Ønsker man også at bruge den lille ovn, tænd da for den på tænd-/slukknappen til den lille ovn. Herefter vil tilberedningsfunktionerne lyse. Vælg nu den ønskede funktion.

3. Sluk for den øverste ovn ved at trykke på tænd-/slukknappen for den øverste ovn.

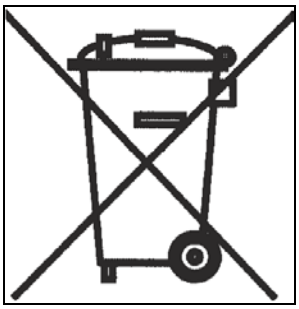
4. Se yderligere betjening længere inde i brugsanvisningen.

Sikkerhedsforanstaltninger

- Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden ovnen tages i brug. På denne måde beskyttes brugeren, og man undgår skade på ovnen.
- Brugsanvisningen skal gemmes, så man kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis ovnen overdrages/sælges, skal brugsanvisningen følge ovnen og gives til den nye ejer.
- Før ovnen tages i brug, skal man omhyggeligt fjerne al emballage. Husk også at fjerne de tryksager, der ligger i ovnen. Sørg for at holde emballagen fra ovnen væk fra børn, da det kan være farligt legetøj for dem.
- Straks efter fjernelse af emballagen skal man undersøge, om ovnen er beskadiget. Hvis ovnen er beskadiget, eller hvis man er i tvivl om, om ovnen har en skade, skal man kontakte en autoriseret servicemontør.
- Ovnen må IKKE tages i brug, hvis den er beskadiget. En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor ovnen er købt.
- Brug ikke slibemidler ved rengøring af ovnen (skarpe genstande, aggressive rengøringsmidler osv.), som kan forårsage ridser i overfladen.
- Rengør altid ovnen efter brug for at undgå, at der sætter sig snavs, som vil blive sværere at fjerne næste gang.
- Sørg for, at ingen ledninger kommer i klemme i en varm ovnlåge.
- Anbring aldrig mad på ovnlågen, da det kan forårsage skader.
- Ovnen er udelukkende beregnet til fremstilling og opvarmning af mad. Al anden brug er ikke tilladt og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller uhensigtsmæssig brug af ovnen.
- Forsøg aldrig selv at reparere ovnen. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde. Hvis der opstår en fejl ved ovnen, skal man afbryde for strømtilførslen og henvende sig, hvor man har købt den.
- Brug aldrig ovnen til at tørre papir, stof eller andre brændbare materialer.
- Lad aldrig børn lege med ovnen eller anvende den uden opsyn fra voksne.
- Lad aldrig børn røre ved ovnen under brug, og i nogen tid derefter, da dele af ovnen bliver meget varme.
- Ovnen må kun benyttes til tilberedning af madvarer.
- Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. De kan antændes, hvis man uforvarende kommer til at tænde for ovnen.
- Ovnen bør ikke anvendes til rumopvarmning.
- Stil aldrig aluminiumbakker, bageforme eller kogegrej på ovnbunden i en tændt ovn, da dette kan forårsage skader på den emaljerede overflade.
- Ved brug af bagepapir skal man sikre sig, at dette ikke hindrer varmecirkulationen i ovnen.
- **Bemærk**: Ovnlågen holdes lukket under tilberedning. Hvis det er nødvendigt at åbne ovnlågen, mens ovnen er tændt, skal den lukkes igen så hurtigt som muligt, så temperaturen ikke falder. Hvis det sker, kan det medføre, at stege eller bagværk ikke bliver som forventet. – Når ovnlågen åbnes, bør det gøres i 2 tempi. Først på klem i 4-5 sekunder, så dampen inde i ovnen kan slippe væk, og derefter helt.
- Det er ikke unormalt, at der dannes kondens på ovnlågen under tilberedning. Dette forekommer hyppigst ved tilberedning af varer indeholdende meget væske.

Miljøbeskyttelse

- Emballagen er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendelig.
- Produktet indeholder dele, som kan skade miljøet, hvis de bortskaffes forkert. Delene er nødvendige for produktets funktionalitet.



- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere det kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

Anvisninger før brug

- Læs instruktionerne for at blive bekendt med brugen af ovnen.
- Fjern alt emballage, inkl. beskyttelsesplast og manualer fra ovnen.
- Før ovnen bruges første gang, bør man endvidere lade den være tændt på over-/undervarme eller på varmluft ved 200°C i en time med lukket ovnlåge. Herved vil man få brændt eventuelle olierester af, som ellers kan give en ubehagelig lugt. Sørg for god ventilation imens.
- Når du har slukket for ovnen, skal du åbne ovnlågen og lade ovnen køle ned. Sørg for god ventilation imens.
- Rengør alle tilbehørsdele samt ovnbunden grundigt i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
- Luk først ovnlågen, når ovnen er helt tør indvendig.

Betjening af ovnen

- Tryk på tænd-/sluk-tasten for at tænde for ovnen.
- Vælg en funktion.
- I temperaturdisplayet vises en forudindstillet temperatur. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at ændre temperaturen, hvis du ønsker en anden end den forudindstillede.
- Ovnen varmer op. Symbolet ‘°’ blinker i displayet, mens ovnen varmer op.
- Du kan ændre på funktionen under tilberedningen, så længe ovnen betjenes manuelt og ikke er programmeret.
- Ovnlyset tænder, når der vælges funktion. Efter indstillingen går lyset ud efter en given periode. Hvis du vil have lys i ovnrummet igen, trykker du på tasten til ovnlys. Bemærk: Hvis du holder tasten inde i nogle sekunder, forbliver lyset tændt under hele tilberedningen.
- Efter tilberedningen slukkes der på ovnen på tænd-/sluk-tasten.

Bemærk:
- Tryk hurtigt og let på touch-tasterne (med mindre andet er angivet). Sørg for at den finger, som berører touch-tasterne er tør og ikke for varm.
- Inden ovnen kan bruges, skal klokkeslættet indstilles. Se afsnittet ”Indstilling af klokkeslæt”.

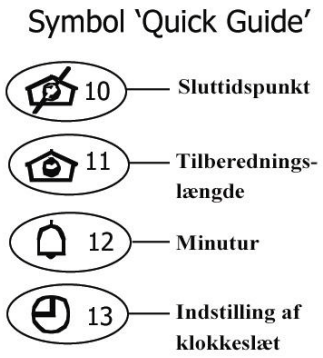
Børnesikring

Hold ”+”-tasten inde i 2 sek., for at børnesikre ovnen.

Indstilling af uret /Programmering af timer

Gennem uret/timeren har du følgende muligheder:

- Indstilling af klokkeslæt
- Indstilling af halvautomatisk og automatisk tilberedning
- Minutur



Indstilling af klokkeslæt

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Efter tilslutning blinker 12:00 i displayet og symbolet 13.
3. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at indstille klokkeslættet.
4. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen af klokkeslættet.
5. Ønsker du at ændre tidspunktet, trykker du på ur-tasten 4gange, indtil symbolet 13 lyser. Tryk indtil symbolet 13 blinker.
6. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at indstille klokkeslættet.
7. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen af klokkeslættet. Symbolet 13 lyser under hele indstillingsprocessen.

Minutur

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Tryk 3 gange på ur-tasten, indtil symbolet 12 lyser, og 00:00 lyser i displayet.
3. Indstil den ønskede tid med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen. Symbolet 12 lyser for at vise, at minuturet er indstillet.
5. Når tiden er udløbet, lyder et alarmsignal, og symbolet 12 blinker. Stop alarmsignalet ved at trykke på en af touch-tasterne.
6. Ønsker du at se resttiden, trykker du 3 gange på ur-tasten, indtil symbolet 12 blinker, og resttiden vises i displayet.
7. Ønsker du at ændre den indstillede tid, trykker du 3 gange på ur-tasten, indtil symbolet 12 blinker, og resttiden vises i displayet. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at ændre tiden. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter ændringen.

Annullering af minutur

1. Tryk 3 gange på ur-tasten, indtil symbolet 12 lyser, og resttiden vises i displayet.
2. Brug ”-”-tasten til at reducere tiden til 00:00.

Indstilling af halvautomatisk tilberedning

Bemærk: Har du en dobbeltovn er det kun muligt, at programmere den nederste ovn.

Ovnen slukker efter endt tilberedningstid:

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Tryk 1 gang på ur-tasten, indtil symbolet 11 lyser, og 00:00 lyser i displayet.
3. Indstil den ønskede tid med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen. Symbolet 11 lyser for at vise, at ovnen er programmeret, og automatisk slukker efter endt tilberedning.
5. Vælg temperatur og funktion (se afsnittet ”Betjening af ovnen” s. 7). Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen.
6. Når tiden er udløbet, slukker ovnen automatisk, og der lyder et alarmsignal, og symbolet 11 blinker. Stop alarmsignalet ved at trykke på en af touch-tasterne.
7. Ønsker du at se resttiden, trykker du 1 gang på ur-tasten, indtil symbolet 11 blinker, og resttiden vises i displayet.
8. Ønsker du at ændre den indstillede tid, trykker du 1 gang på ur-tasten, indtil symbolet 11 blinker, og resttiden vises i displayet. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at ændre tiden. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter ændringen. Sådan annulleres indstillingen også – tilberedningstiden nulstilles med ”+” og ”-” tasterne.

Ovnen slukker efter indstillet sluttidspunkt:

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Tryk 2 gange på ur-tasten, indtil symbolet 10 lyser, og klokkeslættet lyser i displayet.
3. Indstil det ønskede sluttidspunkt med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen. Klokkeslættet vises, og symbolet 10 lyser for at vise, at ovnen er programmeret, og automatisk slukker efter endt tilberedning.
5. Vælg temperatur og funktion (se afsnittet ”Betjening af ovnen” s. 7). Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen.
6. Når tiden er udløbet, slukker ovnen automatisk, og der lyder et alarmsignal, og symbolet 10 blinker. Stop alarmsignalet ved at trykke på en af touch-tasterne.
7. Ønsker du at se resttiden, trykker du 2 gange på ur-tasten, indtil symbolet 10 blinker, og resttiden vises i displayet.
8. Ønsker du at ændre den indstillede tid, trykker du 2 gange på ur-tasten, indtil symbolet 10 blinker, og resttiden vises i displayet. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at ændre tiden. Efter indstillingen høres to bip. Sådan annulleres indstillingen også – sluttidspunktet nulstilles med ”+” og ”-” tasterne.

Indstilling af automatisk tilberedning

Med automatisk tilberedning kan man påbegynde en tilberedning på et indstillet tidspunkt og afslutte den efter det tidsrum, man har indstillet den til.
Ovnen tænder og slukker automatisk. **Bemærk:** Har du en dobbeltovn er det kun muligt, at programmere den nederste ovn.

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Tryk 1 gang på ur-tasten, indtil symbolet 11 lyser, og 00:00 lyser i displayet.
3. Indstil den ønskede tid med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen. Symbolet 11 lyser for at vise, at ovnen er programmeret, og automatisk slukker efter endt tilberedning.
5. Tryk 2 gange på ur-tasten, indtil symbolet 10 lyser, og klokkeslættet lyser i displayet.
6. Indstil det ønskede sluttidspunkt med ”+” og ”-”-tasterne.
7. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen. Klokkeslættet vises, og symbolet 10 lyser for at vise, at ovnen er programmeret, og automatisk slukker efter endt tilberedning.
8. Vælg temperatur og funktion (se afsnittet ”Betjening af ovnen” s. 7). Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter indstillingen.
9. Symbolerne 10 og 11 lyser. Ovnen er programmeret.
10. Ovnen starter automatisk, når den når starttidspunktet.
11. Når tiden er udløbet, slukker ovnen automatisk, og der lyder et alarmsignal, og symbolerne 10 og 11 blinker. Stop alarmsignalet ved at trykke på en af touch-tasterne.

Ønsker du at ændre tilberedningslængden, trykker du på ur-tasten, indtil symbolet 10 blinker. Brug ”+” og ”-”-tasterne til at indstille tilberedningslængden. Efter indstillingen høres to bip, som bekræfter ændringen.

Annullering af automatisk tilberedning

- Tryk på sluk-tasten (når ovnen slukkes, slettes programmeringen automatisk) eller
- Omprogrammer ovnen eller
- Tænd ovnen.

Gode Råd ved programmering

- Lær funktionen at kende
- Sørg for at maden, som skal tilberedes er så kold som muligt.
- Vælg kun madvarer, som er egnede til tilberedning i en ikke forvarmet ovn.
- Sørg for at alle madvarer er tøet helt op.
- Dæk maden med låg eller folie.
- Forsøg at indstille sluttiden så præcist som muligt.
- Opvarmet mad bør ikke placeres i ovnen, hvis starttidspunkt ikke er umiddelbart efter, maden er kommet ind i ovnen.
- Programmer aldrig ovnen, når den er varm.
- Brug hovedsageligt programmeringsfunktionen på kød og rester. Tærter og kager egner sig ikke til automatisk tilberedning.
- Hvis der fx er vand ved noget, som skal tilberedes, er det meget vigtigt, at det fad / den beholder som retten er placeret i, ikke overfyldes.

Vi anbefaler, at du holder øje med ovnen de første gange, du programmerer den. På den måde kan du kontrollere, om temperaturen er den korrekte. Dette forhindrer, at din mad tilberedes ved for lav / for høj varme.

Ovnfunktioner

Nedenstående tabel gælder for W7-600MF og for den nederste ovn på W7-900MF

Funktion	Betydning
	Stegetermometer Bruges til at måle temperaturen i maden. Når den indstillede temperatur et nået, slukker ovnen automatisk. Se afsnittet ”Stegetermometer”.
	Grill Bruges til grillning af små retter. Kun halvdelen af grillelementet benyttes. ***Bemærk:*** *Grill med ovnlågen lukket.*
	Stor Grill Bruges til grillning af større retter. Hele grillelementet benyttes. ***Bemærk:*** *Grill med ovnlågen lukket.*
	Over-/undervarme
	Blæser + ringvarmeelement
	Optøning
	Over-/undervarme + blæser (Varmluft)
	Undervarme + blæser
	Grill + blæser ***Bemærk:*** *Grill med ovnlågen lukket.*
	Damprengøring (Se afsnittet "Damprengøring”)
	Langsom tilberedning Egnet til retter, som skal tilberedes langsomt og længe ved lave temperaturer. Resulterer i saftige og møre stege. Sæt funktions- og temperaturvælgeren på symbolet for langsom tilberedning.
	Pizza-funktion Bruges til tilberedning af pizza

Nedenstående tabel gælder for den øverste ovn på W7-900MF

Funktion	Betydning
	Damprengøring (Se afsnittet "Damprengøring")
	Grill Bruges til grillning af små retter. Kun halvdelen af grillelementet benyttes. ***Bemærk:*** *Grill med ovnlågen lukket.*
	Stor Grill Bruges til grillning af større retter. Hele grillelementet benyttes. ***Bemærk:*** *Grill med ovnlågen lukket.*
	Over-/undervarme
	Undervarme

Over-/undervarme

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten
2. Vælg funktionen på betjeningspanelet
3. Temperaturen for funktionen lyser i displayet. Hvis du ønsker en anden temperatur end den, som vises i displayet, vælges den ønskede temperatur med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter tilberedningen slukkes der på ovnen på tænd-/sluk-tasten.

Over-/undervarme er velegnet, når man kun skal lave en enkelt ret. Når denne metode benyttes, kan man enten varme ovnen op til den ønskede temperatur, inden man sætter maden ind, eller man kan sætte maden ind i en kold ovn og derved spare energi, selvom tilberedningstiden bliver lidt længere.

Det må frarådes at optø frosset kød, inden det steges. I stedet bør der vælges en stegetemperatur, der er ca. 20°C lavere end ellers, og stegetiden forøges med ca. ¼.

Til stegning bør der altid benyttes kogegrej med høje kanter, så ovnens sider sprøjtes mindst muligt til.

Skema for over-/undervarme

I denne oversigt vises tilberedningstider for nogle almindelige retter. De angivne tider er kun vejledende og varierer – især for kød og fjerkræ – alt efter råvarernes størrelse og kvalitet og den personlige smag.

Ret	**Ovnribbe (Fra neden)**	**Temperatur C°**	**Tilberedningstid**
Lasagne	2-3	200-240	30 min.
Gratinerede nudler	2-3	200-240	40 min.
Kød			
Kalvesteg	2	200-220	60 min. pr. kg
Flæskesteg	2	230-250	60 min. pr. kg
Kylling	2	200	60-95 min.
Kanin	2	200	60-95 min.
Lammekølle	1	230-250	30 min. pr kg
Fisk	1-2	180-240	Efter størrelse
Pizza	1-2	220-250	40-45 min.
Bagværk			
Vandbakkelse	1-2	100	60-80 min.
Mørdej	1-2	200	15 min.
Sandkage	1-2	175	60 min.
Ladyfingers	1-2	160-180	45 min.
Småkager	1-2	160-180	8-10 min.
Frugtkage	1-2	200-220	30-40 min.

Varmluft

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten
2. Vælg funktionen på betjeningspanelet
3. Temperaturen for funktionen lyser i displayet. Hvis du ønsker en anden temperatur end den, som vises i displayet, vælges den ønskede temperatur med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter tilberedningen slukkes der på ovnen på tænd-/sluk-tasten.

Brug af varmluft er velegnet, hvis man vil have flere plader i ovnen samtidig. Den varme luft, der blæser rundt i ovnrummet, sørger for, at alt i ovnen gennemvarmes konstant og næsten ensartet.

Ovnen skal normalt ikke forvarmes til denne funktion. Ved sart bagværk kan det dog være en fordel at gøre det, inden bagværket sættes ind. Sammen med bagværk kan man tilberede forskellige retter, f.eks. fisk og kød, fordi tingene ikke tager smag af hinanden. Der kan naturligvis kun tilberedes retter sammen, som kræver den samme temperatur.

Kød skal blot lægges på grillristen; det er ikke nødvendigt at vende det under stegningen. Temperaturen skal helst ikke ligge over 180-190°C. Ved højere temperaturer bliver kødet blot forbrændt, hvorved der udvikles røg, og ovnen bliver snavset. Man får en særligt lækker steg, hvis man spækker den eller omvikler den med bacon. Et spækket stykke kød skal lægges med den spækkede side opad på risten og anbringes ca. midt i ovnen.

Ved fjerkræ og store stege bør temperaturen sænkes 10-20°C – til ca. 160-170°C. Hvis stegen ikke lægges på grillristen, men i bradepande eller et fad, kan der steges ved samme temperatur som normalt, men stegetiden bliver naturligvis længere. Ved brug af grillristen bør man anbringe bradepanden under risten, så sky og stegefedt samles heri.

Kalkun og andet fjerkræ skal forberedes som andre stege og lægges på ryggen på risten. Hvis der er tale om et stort stykke fjerkræ, hælder man ¼ liter vand i bradepanden under risten.
Magert kød lægges i en smurt bradepande.

Skema for varmluft

I denne oversigt vises tilberedningstider for nogle almindelige retter i en varmluftovn. Disse tider er kun vejledende, idet de især ved kød og fjerkræ varierer alt efter råvarernes størrelse, kvalitet og den personlige smag.

Ret	**Ovnribbe (Fra neden)**	**Temperatur C°**	**Tilberedningstid**
Lasagne	2	200-220	20-25 min.
Gratinerede nudler	2	200-220	25-30 min.
Kød			
Kalvesteg	2	160-180	65-90 min.
Flæskesteg	2	160-170	70-100 min.
Oksesteg	2	170-180	65-90 min.
Oksefilet	2	170-190	35-45 min.
Lammesteg	2	140-160	100-130 min.
Roastbeef	2	180-190	40-45 min.
Kylling	2	180	70-90 min.
Andesteg	2	170-180	100-160 min.
Kalkun	2	160-170	160-240 min.
Kanin	2	160-170	80-100 min.
Haresteg	2	170-180	30-50 min.
Fisk	2-3	160-180	Efter vægt
Pizza	2-3	210-230	30-50 min.
Bagværk			
Toast	1-2	230-250	7 min.
Sandkage	2-3	160-180	60 min.
Brød	2-3	200-220	40 min.
Småkager	2-3	200-220	40 min.
Frugtkage	2-3	180-200	40-45 min.

Grillning

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Vælg funktionen på betjeningspanelet.
3. Temperaturen for funktionen lyser i displayet. Hvis du ønsker en anden temperatur end den, som vises i displayet, vælges den ønskede temperatur med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter tilberedningen slukkes der på ovnen på tænd-/sluk-tasten.

Ved grillning skal ovnlågen være lukket. I denne funktion bliver retterne hurtigt brunet. Alt efter størrelsen af det, der skal tilberedes, sættes grillristen så højt op i ovnen som muligt. Til små ting og korte grilltider er øverste ribbe velegnet. Til længere grilltider og større ting bør risten anbringes i en af ribberne længere nede i ovnen.

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi, at ovnen forvarmes i 3 minutter, og at maden placeres midt på pladen og tættest mod bagvæggen.

Vær opmærksom på, at der kun må grilles i maksimum 60 minutter.

Skema for grillning

Bemærk: De angivne tilberedningstider er kun vejledende og varierer alt efter råvarernes størrelse og kvalitet og den personlige smag.

Ret	**Ovnribbe (Fra neden)**	**Tilberedningstid (første side)**	**Tilberedningstid (anden side)**
Svinekoteletter	3	7-9 min.	5-7 min.
Svinefilet	2	9-11 min.	5-9 min.
Oksefilet	2	9-11 min.	9-11 min.
Lever	3	2-3 min.	2-3 min.
Kalveschnitzel	3	7-9 min.	5-7 min.
½ kylling	2	9-14 min.	9-11 min.
Grillpølser	3	7-9 min.	5-6 min.
Hakkebøf	3	7-9 min.	5-6 min.
Fiskefilet	3	5-6 min.	3-4 min.
Toastbrød	3	2-4 min.	2-3 min.

Varmluftgrill

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
2. Vælg funktionen på betjeningspanelet.
3. Temperaturen for funktionen lyser i displayet. Hvis du ønsker en anden temperatur end den, som vises i displayet, vælges den ønskede temperatur med ”+” og ”-”-tasterne.
4. Efter tilberedningen slukkes der på ovnen på tænd-/sluk-tasten.

Denne type grillning lukker hurtigt porerne på kødet, og varmen trænger dybere ind i kødstykket, som bliver brunt på ydersiden og saftigt indvendig.

Fjerkræ skal vendes, når den halve tid er gået. Kød kan evt. pensles med smør eller olie. Ovnlågen skal holdes lukket ved denne form for madlavning.

Vær opmærksom på, at der kun må grilles i maksimum 60 minutter.

Skema for varmluftgrill

Bemærk: De angivne tilberedningstider er kun vejledende og varierer alt efter råvarernes størrelse, kvalitet og den personlige smag.

Ret	**Ovnribbe (Fra neden)**	**Temperatur C°**	**Tilberedningstid**
Kylling	2	200-220	40-50 min.
Flæskesteg	2	180	60 min. pr kg.
Lammekølle	2	170-190	90-110 min.
Gratin	1-2	160-180	40-60 min.
And (2kg)	2-3	170-190	85-90 min.
Roastbeef (1kg)	2	250	Første side 20 min Anden side 15min.
Koteletter	2	225-250	15-25 min.
Toast	2-3	225-250	2-3 min. på hver side

Optøning

Optøningsfunktionen har to indstillinger – en lav (LO) og en høj (HI). LO bruges til optøning af brød, fisk og kager. HI bruges til alle former for kød.

1. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten
2. Vælg funktionen på betjeningspanelet
3. HI lyser i displayet, og ovnlyset tænder.
4. Med ”+” og ”-”-tasterne vælges LO eller HI.
5. Efter optøningen slukkes der på ovnen på tænd-/sluk-tasten.

Skema for optøning

Bemærk: De angivne tilberedningstider er kun vejledende og varierer alt efter råvarernes størrelse og kvalitet.

Type	**Indstilling ”LO”**		**Indstilling ”HI”**	
	Vægt (kg)	Tid (min)	Vægt (kg)	Tid (min)
Brød	0,5	35		
Kager	0,5	25		
Fisk	0,5	30		
Fisk	1	40		
Kylling			1	75
Kylling			1,5	90
T-bone steak			0,5	40
Kød			0,5	60
Kød			1,0	120

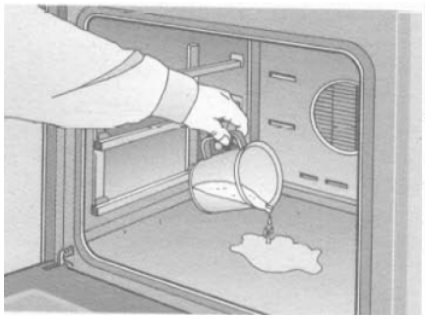
Damprengøring

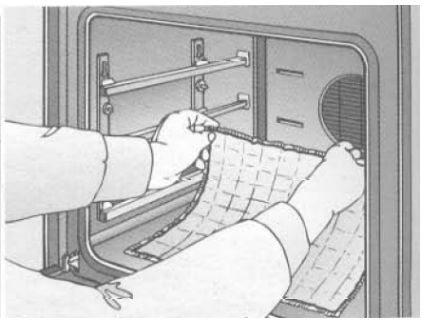
For at sikre ovnens optimale ydeevne, skal den jævnligt rengøres. Damprengøringsfunktionen kan hjælpe med dette.

Ved at bruge varme, damp og et par dråber opvaskemiddel løsnes fastbrændte rester, hvorved den videre rengøring lettes.

Sådan gør du:

1. Fjern bageplader og bradepande fra ovnen. Risten må gerne være i ovnen under rengøringen.
2. Ca. 300ml koldt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel hældes forsigtigt ind i ovnen. Hæld langsomt, så vandet ikke render ud af ovnen.
3. Hvis ovnrummet er meget beskidt, kan man med fordel lade vandet ligge i ovnrummet et stykke tid, inden funktionen startes.
4. Luk ovnlågen.
5. Tænd for ovnen på tænd-/sluk-tasten.
6. Vælg damprengøringsfunktionen. Symbolet for damprengøring blinker i ca. 3 minutter. Symbolet blinker, mens ovnen varmer op.
7. Symbolet lyser for at vise, at funktionen er i gang. Ovnlyset er slukket.
8. Rengøringen varer ca. 21 minutter. Et alarmsignal lyder, når rengøringen er fuldendt.
9. Kontroller om ovnen er slukket efter rengøringen. Tryk på sluk-tasten.
10. Brug et viskestykke eller lignende til at tørre overskydende vand fra ovnrummet.
11. Hvis der stadig er fastbrændte rester i ovnen kan disse fjernes med en keramisk glasskraber.
12. Rengør til sidst ovnrummet og tætningslisten grundigt med rent vand, og tør grundigt efter med en blød klud.





Stegetermometer

Stegetermometret måler temperaturen i kødet. Når temperaturen i kødet har nået den indstillede temperatur, slukker ovnen automatisk.

Gode råd

- Anvend kun det medfølgende stegetermometer.
- Hvis stegetermometerdisplayet viser 99º, sidder stegetermometret ikke korrekt i stikket. Sæt det korrekt i stikket.
- Sørg for at stegetermometret er sat helt ind i kødet – fra spidsen helt ind til håndtaget.
- Sæt stegetermometret i kødet, inden tilberedningen påbegyndes.
- Isæt stegetermometret på en sådan måde, at det når ind i midten af kødet.
- Ved stegning bør kødet vendes en gang. Dette gøres for at undgå problemer med stegetermometret.
- Spidsen bør ikke være i kontakt med ben, fedt eller hule steder i kødet. I sådanne tilfælde fungerer stegetermometret ikke, og ovnen slukker efter kort tid.

Sådan fungerer stegetermometret:

1. Placer kødet i ovnen med stegetermometret i kødet.
2. Sæt termometret helt ind i stikket, som er placeret i ovnens øverste venstre hjørne.
3. Når stegetermometret er tilsluttet, vises 65º i stegetermometerdisplayet.
4. Hold stegetermometer-tasten inde, indtil ”+” og ”-” blinker.
5. Tryk på ”+” og ”-”-tasterne for at indstille den ønskede temperatur.
6. Der høres to bip-lyde, og temperaturen i kødet vises i displayet.
7. Vælg funktion og temperatur til tilberedning af kødet.
8. Når den indstillede temperatur for kødet er nået, slukker ovnen automatisk.
9. Der høres et alarmsignal. Tryk på en touch-tast for at slukke for alarm-signalet.
10. Kødet er nu klar til servering.

Hvis du ønsker at ændre den indstillede temperatur, holdes stegetermometer-tasten inde, indtil ”+” og ”-” blinker.
Tryk på ”+” og ”-”-tasterne for at indstille den ønskede temperatur.
Der høres to bip-lyde, og temperaturen i kødet vises i displayet.

Skema for stegetermometer

Bemærk: De angivne temperaturer er vejledende og kan ændres efter personlig smag.

Type	Temperatur ºC	Bemærkninger
Roastbeef	35-40	Rød
Roastbeef	45-50	Mellemstegt
Roastbeef	55-60	Gennemstegt
Lammekølle	65-70	
Stegeflæsk	65-70	
Skinke	80-85	
Kylling	75-80	
Kalkun	80-85	

Energispareråd ved brug af ovnen

- Sæt så vidt muligt maden i en kold ovn.
- Hvis ovnen skal forvarmes, bør den først tændes lige før brug.
- Udnyt ovnens restvarme.
- Fyld bageplader helt op.
- Brug en brødrister til opvarmning af brød/boller.
- Brug en mikrobølgeovn til tilberedning af små portioner.
- Undgå at lave mad i vandbad.
- Brug stegetermometer.
- Anvend grillen så lidt som muligt.
- Tø maden op i køleskab før tilberedning.

Rengøring og vedligeholdelse

Vigtigt: Afbryd altid strømmen til ovnen, før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.

Ovnens ydre flader

Disse rengøres med en blød klud og et specialmiddel til rengøring af stål. Brug aldrig skuremidler.

Ovnrummet

Tøm ovnrummet for tilbehør. Brug aldrig stålbørster, metalsvampe, ætsende eller slibende rengøringsmidler eller skurepulver, da disse vil ridse overfladerne. Bageplader og rist rengøres straks efter brug ved iblødsætning i varmt sæbevand. Derefter kan madresterne let fjernes med en svamp. Til rengøring af alle overflader skal der bruges varmt vand med et mildt rengøringsmiddel og en klud eller en blød svamp.

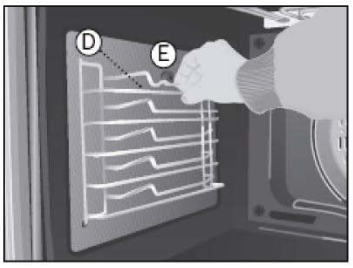
Bemærk:
- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af ovnen.
- Brug aldrig en metalskraber inde i ovnen, da det vil ridse ovnens emalje.
- Tænd ikke for ovnen uden bagpanelet, som beskytter blæseren.

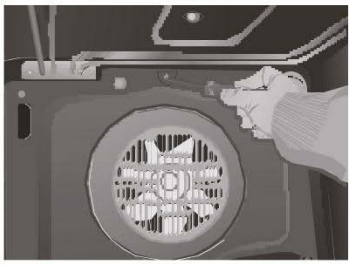
Tilbehøret

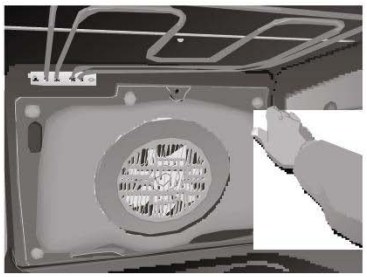
Rengøres med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Afmontering af ovnribber og bagpanel

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Afmonter bolten (E), og afmonter ovnribberne.
3. Bagpanelet - afmonter skruen.
4. Monter igen i modsat rækkefølge.

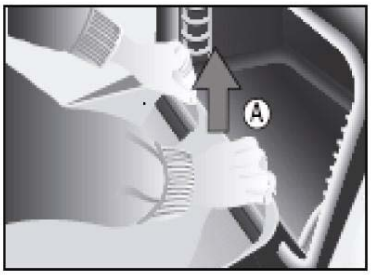






Rengøring af glaslågen

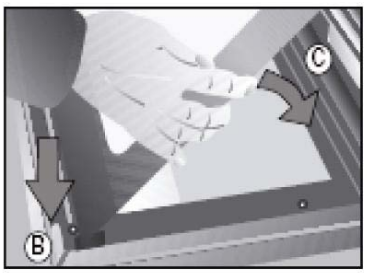
Afmontering af glaslågen:



1. Ovnlågen åbnes helt.
2. Tag fat i glasset i bunden af ovnlågen med begge hænder, og træk det mod dig, som vist (A).
   Bemærk: De første par gange du afmonterer lågen, skal du lægge lidt kræfter i, når du afmonterer lågen. Det kan føles, som om glasset ikke kan holde til det. Men det er meget stærkt, og klarer sagtens afmonteringen.
3. Afmonter glasset og rengør det.

Advarsel: Når glasset afmonteres, lukker lågen automatisk. Pas på ikke at få noget i klemme.

Montering af glaslågen:



1. Monter clipsene i hullerne (B).
2. Vip glasset ned i hullerne (C), og klik fast.

Udskiftning af ovnpære

1. Afbryd strømmen.
2. Afmonter ovnribberne ved at løsne bolten (1).
3. Afmonter lampedækslet med et passende stykke værktøj.
4. Udskift pæren (25W). Pæren skal kunne modstå temperaturer på op til 300°C.
5. Monter lampedæksel og ovnribber igen.

Fejlsøgning

Ovnen er konstrueret og produceret med vægt på driftsikkerhed og lang levetid. Skulle der alligevel opstå driftsforstyrrelser, skal du i første omgang undersøge, om fejlen eventuelt kan skyldes en mindre betjeningsfejl, inden du kontakter service, da du i sådanne tilfælde skal betale for servicebesøget, også inden for reklamationsfristen.

Følgende småfejl kan du selv udbedre ved at efterprøve mulige fejlårsager:

Fejl	**Mulig årsag og afhjælpning**
Ovnen virker ikke	• Kontroller om ovnen er tilsluttet. • Kontroller om der er sprunget en sikring. • Er uret indstillet? • Kontroller om både temperatur- og funktionsvælgerne er drejet på hhv. ønsket temperatur og funktion.
Lyset i ovnen virker ikke	• Udskift pæren. • Kontroller at pæren sidder korrekt. • Er ovnen programmeret med automatisk tilberedning?
Ovnen afgiver røg	• Dette er normalt første gang, ovnen bruges. • Rengør ovnen. • Indstil ikke varmen på for høj en indstilling.
Ønskede tilberedningsresultater er ikke opnået	• Kontroller din opskrift. • Kontroller at du bruger korrekt temperatur og funktion.

Installation

Denne information henvender sig til installatøren.

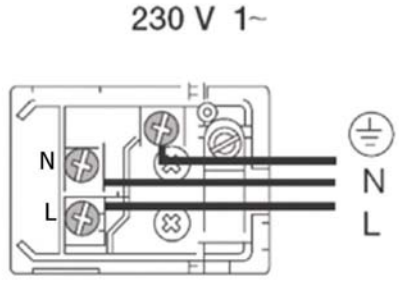
Ovnen skal installeres af en aut. installatør. Producenten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for person- og/eller produktskader, som er forårsaget af fejlagtig installation.

- Afmonter alt emballage, lad dog ovnen stå i bunden af emballagen, indtil ovnen installeres.
- Løft aldrig ovnen i håndtaget til lågen.
- Den lim/silikone, som er brugt i den niche, hvor ovnen indbygges, skal kunne modstå temperaturer op til 85°C.
- Læs installationsinstruktionerne grundigt, inden ovnen installeres.
- Vær forsigtig når ovnen flyttes. Den er tungere, end den ser ud til.
- Blødt eller ujævnt gulv kan beskadiges, hvis ovnen ikke flyttes forsigtigt.
- Flyt ikke ovnen med at trække i håndtaget til ovnlågen. Vi anbefaler, at du åbner ovnlågen, og tager fat i rammen. Brug arbejdshandsker til dette. Pas på ikke at få fingre i klemme i ovnlågen.
- Bagvæggen af nichen må ikke være udsyret med stikkontakter, rør etc.

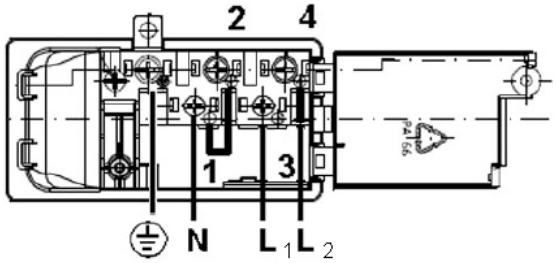
El-tilslutning

- Ovnen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jvf. gældende lovgivning.
- Vær sikker på at kabel og stik er af samme type og lav forbindelsen ved hjælp af et kabel, der er i overensstemmelse med gældende bestemmelser.
- Ovnens stikkontakt skal være tilgængelig, efter at ovnen er bygget ind. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at rive i det.
- Umiddelbart efter installeringen skal der udføres en kort inspektionstest af ovnen ved at følge instruktionerne. Hvis ikke ovnen fungerer, skal der afbrydes for strømmen til den.
- Brug ikke adaptere eller kabeltromle, da sådanne ting kan forårsage overophedning og risiko for brand.
- Ved fast tilslutning skal der bruges en flerpolet afbryder med en kontaktåbning lige med eller større end 3mm i umiddelbar nærhed af ovnen.
- **W7-600MF – Ved tilslutning i DK - SE – NO - FIN** skal ovnen tilsluttes 1 fase, nul og jord, 230V. Brug et H 05 RR-F/ H 05 SS-F kabel (3x1,5mm²).
- **W7-900MF - Ved tilslutning i DK – SE – FIN** skal ovnen tilsluttes 2 faser, nul og jord, 230V. Brug et H 05 RR-F/ H 05 SS-F kabel (3x1,5mm²). Nullederen monteres på klemme 1+2, fase 1 på klemme 3 og fase 2 på klemme 4. Jordledningen tilsluttes jordklemmen.
- **W7-900 MF - Ved tilslutning i Norge** skal ovnen tilsluttes 2 faser og jord, 230V. Brug et H 05 RR-F/ H 05 SS-F kabel (3x1,5mm²). Fase 1 monteres på klemme 1+2 (forbindes med en bro), fase 2 monteres på klemme 3+4 (forbindes med en bro) og jordledningen på jordklemmen.
- Den kabelende, der bruges til tilslutning, skal være forsynet med en jord-ledning (gul-grøn), der er mindst 20mm længere end de øvrige ledninger.
- Producenten/importøren fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer eller ting, forårsaget af at ovennævnte forskrifter ikke er fulgt, eller af at der er foretaget indgreb i ovnen.

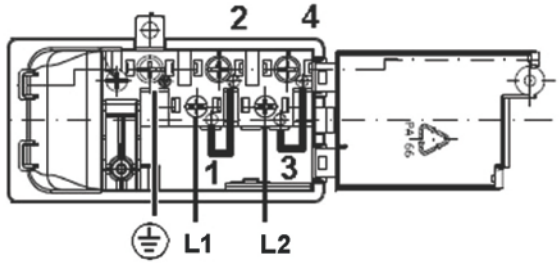
Tilslutningsdiagram W7-600MF (DK, SE, NO; FI)



Tilslutningsdiagram W7-900MF (DK, SE, FI)



Tilslutningsdiagram W7-900MF (NO)



Indbygning

- Lad ovnen stå i bunden af emballagen, indtil ovnen installeres. Når ovnen fjernes fra bunden af emballagen, pas da på ikke at beskadige ovnen.
- Brug arbejdshandsker, når ovnen flyttes.
- Hvis ovnen skal placeres nær et hjørne, skal der være min. 900mm afstand mellem de tilstødende kabinetter, og ovnen for at undgå overophedning af de tilstødende kabinetter.
- **Bemærk:** Forsøg ikke at ændre på de ydre paneler.
- Monteringsskruerne er vedlagt i en plasticpose inden i ovnen.
- Afhængig af installation er det muligt, at der vil være skruer i overskud efter installationen.
- Hvis du anvender en niche, som ikke har standardmål, hvorved der efterlades for meget plads over eller under ovnen, kan du evt. købe pyntelister der, hvor du købte dit køkken.

- Når ovnen installeres i en standardniche med en dybde på 600mm, skal bagvæggen på nichen fjernes.
- Når nichens bagvæg er fjernet, vil der typisk være en afstand på ca. 80mm mellem det bagerste hjørne og muren.
- Er der ingen afstand, anbefaler vi, at der laves en afstand på min. 30mm, ved at korte hylden af.
- Ovnen er designet til at passe i en 600mm. standardniche (se målskitser s. 27-28)

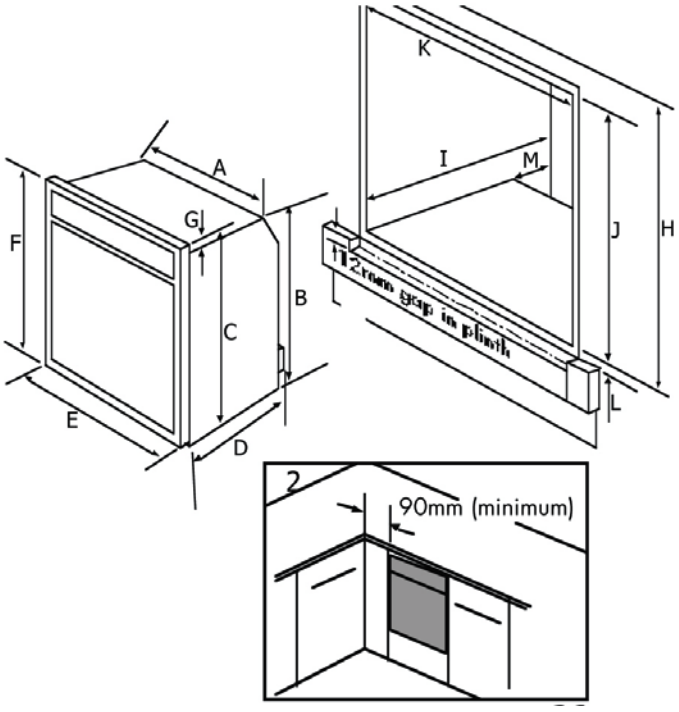
Indbygning under en kogeplade

- Hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal man sammenholde installationsinstruktionerne i kogepladem anualen med installationsinstruktionerne i denne manual.
- Hvis ovnen installeres under en gaskogeplade, skal man forsikre sig, at kogepladens gasindtag er så tæt på bagvæggen som muligt. Hvis der bruges et fleksibelt rør skal dette hænge vertikalt og må ikke klemmes mellem ovnen og bagvæggen.

Fastmontering i niche

Ovnen skal fastmonteres i nichen. Brug monteringsskruerne til dette.

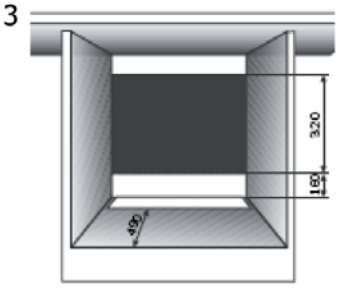
Indbygningsmål W7-600MF



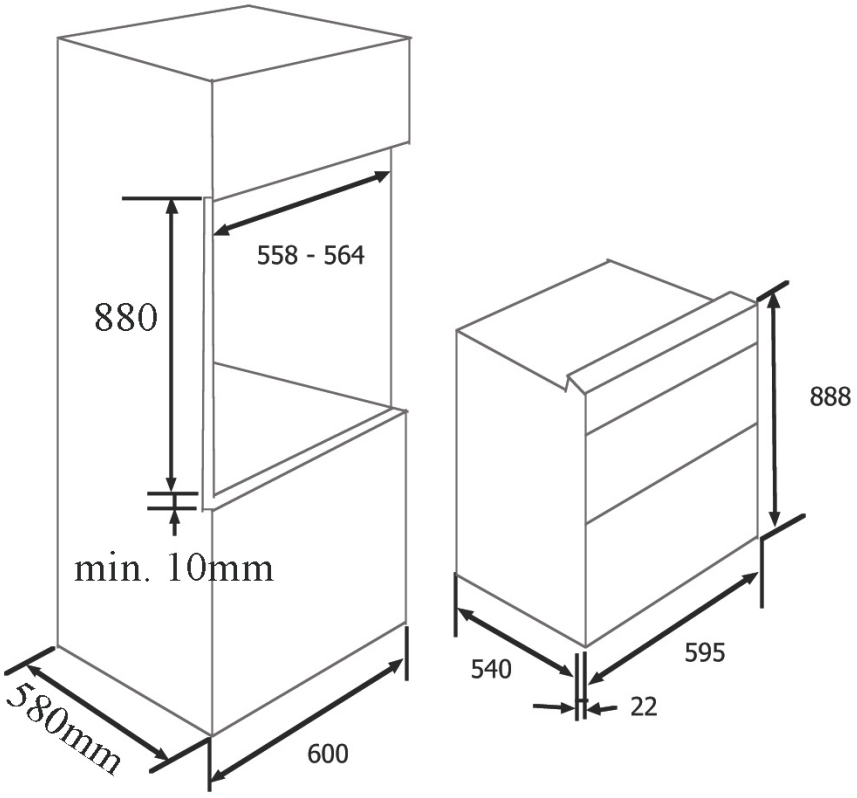
Indbygningsmål

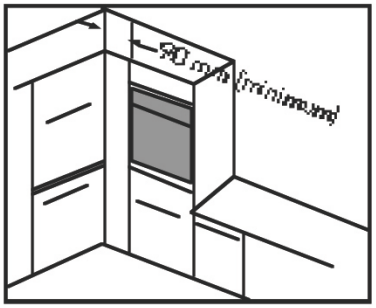
	Mål i mm
A	557.0mm
B	483.0mm
C	564.0mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	595.0mm
G	31.0mm
H	min 600.0mm
I	min 580.0mm
J	590mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm

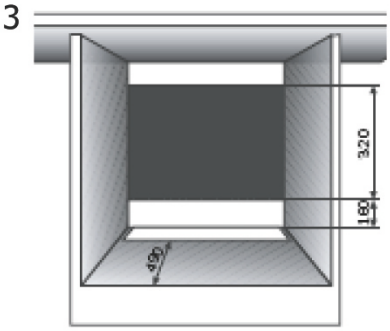
3



Indbygningsmål W7-900MF







Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye indbygningsovn, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse ovnens navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
Hvis der er brugt uoriginale reservedele
Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
Hvis ikke installationen er sket som anvist
Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.
I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Service

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, ring venligst på nedenstående nummer, og du vil blive omdirigeret til den serviceinstans nærmest dig.

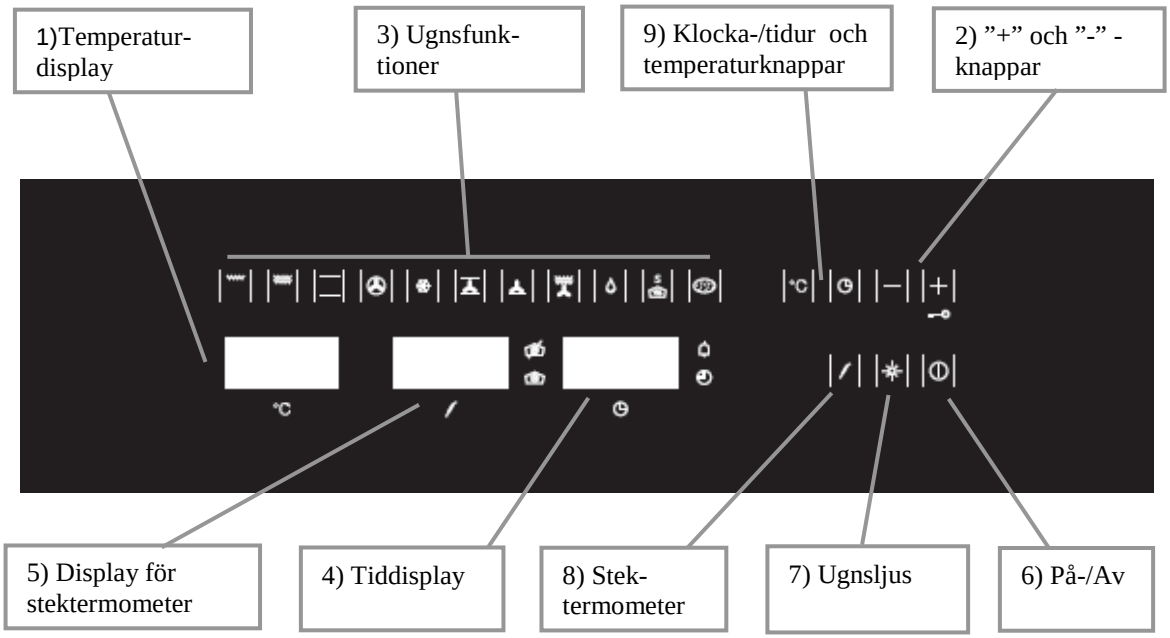
Ring på 70 25 23 03

Innehåll

Beskrivning av ugnen **32**
W7-600MF 32
W7-900MF 33
Säkerhetsanvisningar **34**
Miljöskydd **35**
Anvisningar innan användning **36**
Betjäning av ugnen **37**
Barnsäkring 37
Inställning av klockan / Tidur 37
Ställa klockan 37
Äggklocka 38
Radera äggklockans tid 38
Ange tillagningstid 38
Ange sluttid 39
Starta och stänga av tillagningen automatiskt 39
Radera starta och stänga av tillagningen automatiskt 39
Goda råd vid användning av tidur 40
Ugnsfunktioner **41**
Över-/undervärme 43
Schema för över-/undervärme 43
Varmluft 44
Schema för varmluft 45
Grillning 46
Schema för grillning 47
Varmluftgrill 47
Schema för varmluftgrill 48
Upptining 49
Schema för upptining 49
Ångrengöring **50**
Stektermometer **51**
Energisparråd **52**
Rengöring och underhåll **53**
Front 53
Ugnsutrymme 53
Tillbehör 53
Ta ut ugnsstegarna och den bakre väggen 54
Rengöring av glasluckan 54
Byta glödlampa 55
Felsökning **55**
Installation **56**
Elanslutning 56
Inbyggnad 57
Inbyggnad under bänkskiva 57
Fastmontering i nisch 57
Inbyggnadsmått (W7-600MF) 58
Inbyggnadsmått (W7-900MF) 59
Garanti **60**
Service **61**

Beskrivning av ugnen W7-600MF

Funktion	Hur fungerar detta?
1. Temperaturdisplay	Visar den valda temperaturen
2. ”+” och ”-” -knappar ”+”-knapp	Reglering av temperatur, stektermometer, klocka, tidur Tryck på”+”-knappen i 2 sek., för att barnsäkra ugnen
3. Ugnsfunktioner	Välj funktion
4. Tiddisplay	Visar klockan
5. Display för stektermometer	Visar den krävde temperaturen för stektermometern när denna används Justeras med ”+” och ”-”-knapparna
6. På-/Av	Sätter på ugnen/Stänger av ugnen
7. Ugnsljus	Slår på ljuset i ugnen
8. Stektermometer	Välj funktioner till stektermometern
9. Tidur och temperatur	Inställning av tidur och temperatur

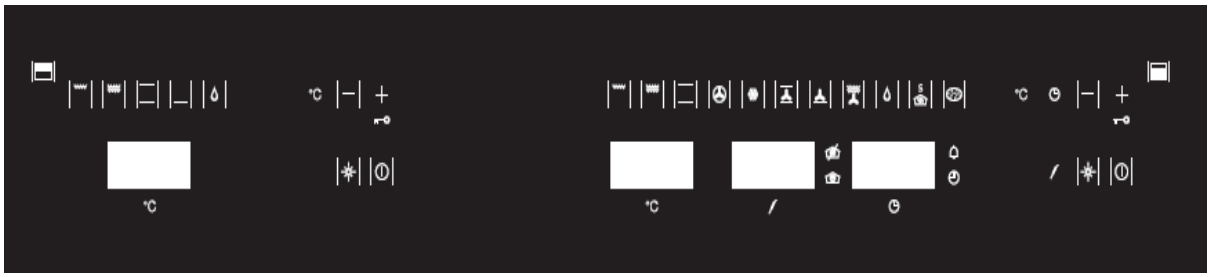


Beskrivning av ugnen W7-900MF

Funktion	Hur fungerar detta?
1. Temperaturdisplay	Visar den valda temperaturen
2. ”+” och ”-” -knappar ”+”-knapp	Reglering av temperatur, stektermometer, klocka, tidur Tryck på ”+”-knappen i 2 sek., för att barnsäkra ugnen
3. Ugnsfunktioner	Välj funktion
4. Tiddisplay	Visar klockan
5. Display för stektermometer	Visar den krävde temperaturen för stektermometern när denna används Justeras med ”+” och ”-”-knapparna
6. På-/Av	Sätter på ugnen/Stänger av ugnen
7. Ugnsljus	Slår på ljuset i ugnen
8. Stektermometer	Välj funktioner till stektermometern
9. Tidur och temperatur	Inställning av tidur och temperatur

Betjäning av den övre ugnen

Betjäning av den nedre ugnen



Se förklaringar till betjäningspanelen W7-600MF

Betjäning av den överste ugnen

1. Om ugnarna är stängd av – måste man sätta på den överste ugnen genom att trycka på på-/av knappen till den stora ugnen.
   Alla tillagningsfunktioner lyser (den stora och den lilla ugnen). Välj nu funktion med knapparna till den lilla ugnen.

2. On den stora ugnen redan är satt på lyser nedanstående i temperaturdisplayen för den lilla ugnen. Detta betyder att ugnen är på standby.

   Önskar man också använda den lilla ugnen måste man sätta på den genom att trycka på på-/av knappen till den lilla ugnen. Tillagningsfunktionerna börjar lysa. Välj nu funktion

3. Stäng av den lilla ugnen genom att trycka på på-/av knappen till den lilla ugnen.

4. Se ytterligare betjäning inne i bruksanvisningen.

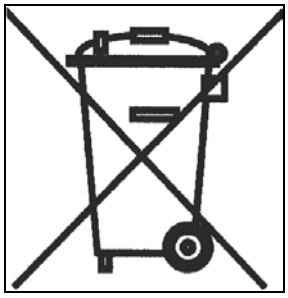
Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noga innan ugnen tas i bruk. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. Därigenom förhindras olyckor samt skador.
- Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.
- Ugnen är avsedd för upptining, uppvärmning, tillagning, bakning, stekning, grillning och konservering av livsmedel för hushållsbruk. All annan användning är otillåten och kan innebära fara för användaren. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått vid otillåten eller felaktig användning.
- Personer, särskilt barn som inte kan använda ugnen på ett säkert sätt, får endast använda den under uppsikt av en vuxen person.
- Håll uppsikt över barn som är i närheten av ugnen. Låt inte barn leka med ugnen.
- Barn får endast använda ugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna förstå riskerna med att använda ugnen på ett felaktigt sätt om de ska använda den.
- Innan ugnen installeras måste alla anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten jämföras med dem som gäller för elnätet på installationsplatsen. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma för att inga skador ska uppstå på ugnen. Låt i tveksamma fall en elinstallatör kontrollera installationen.
- Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).
- Använd endast ugnen när den är inbyggd. Endast då är faran att av misstag komma åt elektriska komponenter utesluten.
- Öppna aldrig ugnens hölje. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan leda till funktionsstörningar.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten ska endast utföras av en fackman. Ej fackmässigt utförda installationer, underhållsarbeten och reparationer kan medföra allvarlig fara för användaren, för vilka tillverkaren/importören inte ansvarar.
- Om anslutningskabeln skadas måste en speciell anslutningskabel installeras av en behörig fackman.
- Under installationer, underhållsarbeten och reparationer måste ugnen vara spänningsfri. Ugnen är spänningsfri endast i något av följande fall:
  - När huvudströmmen är avstängd.
  - När säkringarna är urskruvade.
  - När anslutningskabeln är utdragen ur eluttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen för att bryta strömmen till ugnen.
- Ugnen får inte anslutas till elnätet via förlängningskabel. Används förlängningskabel garanteras inte säker drift. (Det finns t ex risk för överhettning).
- Se upp! Risk för brännskada! I ugnen uppstår höga temperaturer!
- Hindra därför barn från att komma åt ugnen när den är inkopplad. Barn har känsligare hud och reagerar mer än vuxna på höga temperaturer. Ugnen blir varm på luckglaset, vid ångutsläppet och på manöverpanelen.
- Använd grytvantar för att skjuta in eller dra ut plåt/galler och vid annan hantering i ugnsutrymmet. När man använder över- och undervärme och när man grillar, blir det övre elementet och stänkskyddet mycket varma. Risk för brännskada!
- Använd inte tillagningskärl av plast. De kan smälta vid höga temperaturer. Ugnen kan skadas.
- Konservera inga burkar i ugnen. Det uppstår ett övertryck. Burkarna kan då explodera. Risk för person- och sakskador!
- Skjut inte kokkärl eller andra föremål fram och tillbaka på ugnens botten. Ytskiktet kan skadas.
- Stå/sitt inte på en öppen ugnslucka och ställ inga tunga föremål på den. Luckan kan skadas.
- Se till att inget föremål kläms fast mellan luckan och ugnen.

- Täck alltid över mat som står i ugnen efter avslutad tillagning. Maten avger fukt som kan leda till korrosion i ugnen. Dessutom undviker man att maten torkar ut.
- Tillaga djupfrysta kakor eller pizza på ugnsgallret med bakplåtspapper under och inte på bakplåten eller i långpannan. Plåtar och pannor kan bli så skeva att de inte kan dras ut när de är varma. Varje gång de används blir de ytterligare något skevare. Djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter eller liknande kan tillagas på bakplåt eller i långpanna.
- Häll aldrig vatten på bakplåten, i långpannan eller i ugnsutrymmet så länge de fortfarande är varma. Det bildas ånga som gör att man kan skålla sig och emaljen kan skadas genom temperaturväxlingen.
- Håll alltid ugnen under uppsikt om olja eller fett används vid matlagning. Olja och fett kan självantända. Brandrisk!
- Använd inte ugnen för att värma upp rum. De höga temperaturerna kan få lättantändliga föremål i ugnens närhet att börja brinna.
- Se till att maten alltid är tillräckligt uppvärmd. Den erforderliga tiden beror på många faktorer som t ex matens utgångstemperatur, mängd, varans beskaffenhet och avvikelser från receptet. För att döda eventuella bakterier i maten krävs tillräckligt hög temperatur (> 70 °C) och tillräckligt lång tid (> 10 min) i ugnen. Råder osäkerhet om maträtten blivit tillräckligt varm är det bättre att välja en något längre tid i ugnen. Det är viktigt att maträttens temperatur är jämt fördelad. Vänd maten eller rör om den.
- Om ett eluttag i ugnens närhet används ska man se till att elkabeln till den elektriska apparat som används inte kommer åt den varma ugnsluckan. Anslutningsledningens isolering kan skadas. Risk för elektriska stötar!
- Använd inte ångrengöringsapparat för att rengöra ugnen. Ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning.
- Användning av alkoholhaltig dryck till bakning eller stekning: Om alkoholhaltig dryck (t ex rom, konjak eller vin) används till bakning/tillagning i ugn bör man tänka på att alkoholångorna avdunstar i värmen.
- Beakta att ångorna under ogynnsamma förhållanden kan antändas av de heta elementen i ugnen.
- En ugn som tjänat ut ska göras obrukbar. Dra ut stickproppen och klipp av anslutningskabeln. Låt en fackman avlägsna kabel med fast anslutning. Härigenom förhindras att ugnen används för andra ändamål än den är avsedd för.
- Vid tillagning av mat med högt vätskeinnehåll kan det bildas kondens på ugnsluckan.
- Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte har följts.

Miljöskydd

Transportförpackning
Emballaget skyddar mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara. Emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och minskad mängd avfall. Ditt försäljningsställe kan återta transportförpackningen för återvinning.



Hantering av uttjänad ugn
Elektriska och elektroniska maskiner som tjänat ut består av material som kan återanvändas. De innehåller dock även skadligt material som är nödvändigt för maskinernas funktion och säkerhet. Om detta slängs i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det leda till hälsorisker eller skador på miljön. Lämna därför på inga villkor den uttjänade ugnen i hushållsavfallet.

Lämna istället in uttjänade elektriska och elektroniska maskiner till en återvinningsstation. Se till att den uttjänade ugnen förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande. Se även information i denna bruksanvisning under avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar".

Anvisningar innan användning

- Läs bruksanvisningen noga.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Innan ugnen används bör tillbehören avlägsnas från ugnsutrymmet och rengöras. Ugnen hettas upp (tom) så att otrevlig lukt som uppstår första gången ugnen blir varm försvinner snabbare.
- Sätt ugnen på över-/underväme eller varmluft på 200°C i en timme. Ugnsluckan måste vara stängd. Se till att köket har god ventilation när detta görs. Undvik att dålig lukt kommer in i andra rum.
- Vänta tills ugnen har svalnat till rumstemperatur. Torka ur ugnsutrymmet och tillbehör med varmt vatten och milt diskmedel. Torka sedan torrt med en trasa.
- Stäng ugnsluckan först när ugnsutrymmet har torkat.

Betjäning av ugnen

- Tryck på På-/Av-knappen för att sätta på ugnen.
- Välj en funktion.
- I temperaturdisplayen visas en temperatur som är inställd på förhand. Använd ”+” och ”-”-knapparna till ändring av temperaturen om Du önskar en annan.
- Ugnen värms upp. Symbolen ‘°’ blinkar i displayen medan ugnen värms upp.
- Du kan ändra på funktionen under tillagningen när ugnen används manuellt.
- Ugnsljuset tänds när en funktions väljs. Efter inställningen av ugnen slocknar ljuset efter någon tid. Tryck på knappen för ugnsljus om Du vill ha ljus i ugnen. **OBS:** Hålls knappen inne i några sekunder blir ljuset tänt under tillagningen.
- Efter tillagningen stängs ugnen av på På-/Av-knappen.

Se upp:
- Tryck snabbt och lätt på touch-knapparna (där inget annat anges). Se till att fingret som rör touch-knapparna är torrt och kallt.
- Innan ugnen används måste klockan inställas. Se avsnittet ”Ställa klockan".

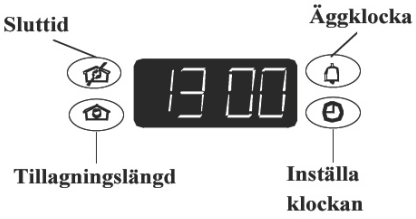
Barnsäkring

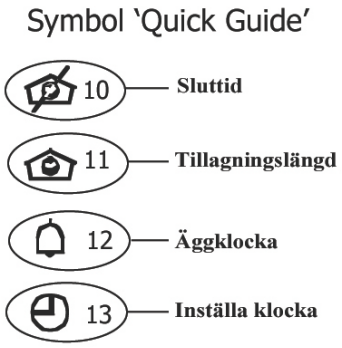
Håll ”+”-knappen inne i 2 sekunder för aktivering av barnsäkring.

Inställning av klockan/Tidur

Genom klockan/tiduret kan Du:

- Inställa klockan
- Ange tillagningstid
- Ange sluttid
- Starta och stänga av tillagningen automatiskt
- Inställa äggklocka





Ställa klockan

1. Sätt på ugnen, om den inte redan är satt på. Tryck på På-/Av-knappen. (Efter anslutning av ugnen blinkar 12:00 i displayen och symbolen 13.)
2. Använd ”+” och ”-”-knapparna till inställning av klockan.
3. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen.
4. Önskar Du att ändra tidspunkten trycker Du på klock-/tidurknappen 4 gånger tills symbolen 13 lyser. Tryck tills symbolen 13 blinkar.
5. Använd ”+” och ”-”-knapparna till inställning av klockan.
6. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. Symbolen 13 lyser medan inställningen utförs.

Äggklocka

1. Sätt på ugnen, om den inte redan är satt på. Tryck på På-/Av-knappen.
2. Tryck 3 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 12 lyser och 00:00 lyser i displayen.
3. Inställ den önskade tiden med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. Symbolen 12 lyser och visar att äggklockan är inställd.
5. När tiden har gått hörs en alarmsignal och symbolen 12 blinkar. Stoppa alarmsignalen med ett tryck på en av touch-knapparna.
6. Önskar Du att se resttiden trycker Du 3 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 12 blinkar och resttiden visas i displayen.
7. Önskar Du att ändra den inställda tiden trycker Du 3 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 12 blinkar och resttiden visas i displayen. Använd ”+” och ”-”-knapparna till ändringen. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar ändringen.

Radera äggklockans tid

1. Tryck 3 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 12 lyser och resttiden visas i displayen.
2. Använd ”-”-knappen till att sänka tiden till 00:00.

Ange tillagningstid

OBS: Har Du en dubbelugn kan tillagningstiden endast anges på den nedre ugnen.

Ugnen stänger automatiskt av efter slutad tillagningstid:

1. Sätt på ugnen, om den inte redan är satt på. Tryck på På-/Av-knappan.
2. Tryck 1 gång på klock-/tidurknappen tills symbolen 11 lyser och 00:00 lyser i displayen.
3. Inställ den önskade tiden med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. Symbolen 11 lyser och visar att ugnen är inställd och automatiskt stängs av efter avslutad tillagningstid.
5. Välj temperatur och funktion (se avsnittet ”Betjäning av ugnen” s. 7). Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen.
6. När tiden har gått stängs ugnen automatiskt av och det hörs en alarmsignal – symbolen 11 blinkar. Stoppa alarmsignalen med ett tryck på en av touch-knapparna.
7. Önskar Du att se resttiden trycker Du 1 gång på klock-/tidurknappen tills symbolen 11 blinkar och resttiden visas i displayen.
8. Önskar Du att ändra den inställda tiden trycker Du 1 gång på klock-/tidurknappen tills symbolen 11 blinkar och resttiden visas i displayen. Använd ”+” och ”-”-knapparna till att ändra tiden. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar ändringen. På så sätt raderas inställningen också – tillagningstiden nollställs med ”+” och ”-”-knapparna.

Ange sluttid

OBS: Har Du en dubbelugn kan sluttiden endast anges på den nedre ugnen.

Ugnen stängs automatiskt av efter inställd sluttid:

1. Sätt på ugnen, om den inte redan är satt på. Tryck på På-/Av-knappan.
2. Tryck 2 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 10 lyser och klockan lyser i displayen.
3. Inställ den önskade sluttidspunkten med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. Klockan visas och symbolen 10 lyser som betyder att ugnen automatiskt stängs av efter inställd sluttid.
5. Välj temperatur och funktion (se avsnittet ”Betjäning av ugnen” s. 7). Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen.
6. När tiden har gått stängs ugnen automatiskt av och det hörs en alarmsignal. Stoppa signalen med ett tryck på en av touch-knapparna.
7. Önskar Du att se resttiden trycker Du 2 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 10 blinkar och resttiden visas i displayen.
8. Önskar Du att ändra den inställda tiden trycker Du på klock-/tidurknappen tills symbolen 10 blinkar och resttiden visas i displayen. Använd ”+” och ”-”-knapparna för ändring av tiden. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. På så sätt raderas inställningen också – sluttiden nollställs med ”+” och ”-”-knapparna.

Starta och stänga av tillagningen automatiskt

För att ugnen ska startas och stängas av automatiskt måste tillagningstid och tillagningstidens sluttid anges.
OBS: Har Du en dubbelugn kan endast den nedre ugnen starta och stänga av tillagningen automatiskt.

1. Sätt på ugnen, om den inte redan är satt på. Tryck på På-/Av-knappen.
2. Tryck 1 gång på klock-/tidurknappen tills symbolen 11 lyser och 00:00 lyser i displayen.
3. Inställ den önskade tiden med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. Symbolen 11 lyser som betyder att ugnen automatiskt stängs av efter avslutad tillagningstid.
5. Tryck 2 gånger på klock-/tidurknappen tills symbolen 10 lyser och klockan lyser i displayen.
6. Inställ den önskade sluttidpunkten med ”+” och ”-”-knapparna.
7. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen. Klockan visas och symbolen 10 lyser som betyder att ugnen automatiskt stängs av efter avslutad tillagning.
8. Välj temperatur och funktion (se avsnittet ”Betjäning av ugnen” s. 7). Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar inställningen.
9. Symbolerna 10 och 11 lyser.
10. Ugnen startar och stängs automatiskt av.
11. När tiden har gått stängs ugnen automatiskt av och det hörs en alarmsignal. Symbolen 10 och 11 blinkar. Stoppa alarmsignalen med ett tryck på en touch-knapp.

Önskar Du att ändra tillagningstiden trycker Du på klock-/tidurknappen tills symbolen 10 blinkar. Använd ”+” och ”-”-knapparna till ändringen. Efter inställningen hörs en ljudsignal som bekräftar ändringen.

Radera starta och stänga av tillagningen automatiskt

- Tryck på På-/Av-knappen (när ugnen stängs av raderas inställningen automatiskt) eller
- Installera ugnen igen eller
- Sätt på ugnen.

Goda Råd vid användning av tidur

- Lär känna funktionen
- Se till att maten som skall tillagas är så kall som möjligt.
- Välj endast matvaror som är lämpliga för tillagning i en ugn som inte är förvärmd.
- Se till att matvarorna är tinnade.
- Täck maten med lock eller folie.
- Försök att inställa sluttiden så precist som möjligt.
- Uppvärmt mat får inte placeras i ugnen om starttidpunkten inte är precis efter maten har kommit in i ugnen.
- Ange aldrig tillagningstid eller sluttid på en varm ugn.
- Använd huvudsakligen tillagningstid och sluttid på kött och rester. Pajer och kakor är inte lämpliga.
- Om tillagningen kräver att mat placeras i vatten rekommenderas det inte att hälla för mycket vatten vid maten.

Vi rekommenderar att Du har ugnen under uppsikt de första gångar Du anger tillagningstid och/eller sluttid. På så sättet kan Du kontrollera om temperaturen är korrekt. Detta hindrar at maten tillagas vid för låg/hög värme.

Ugnsfunktioner

Nedanstående tabell gäller för W7-600MF och den nedre ugnen på W7-900MF

Funktion	Betydning
	Stektermometer Användas till att mäta temperaturen i maten. När den inställde temperaturen är nått stängs ugnen automatiskt av. Se avsnittet ”Stektermometer”
	Grill Användas till grillning av små mängder. Endast hälften av grillelementet används ***OBS:*** *Grill med stängd ugnslucka*
	Stor Grill Användas till grillning av stora mängder. Hela grillelementet används ***OBS:*** *Grill med stängd ugnslucka*
	Över-/undervärme
	Fläkt + ringvärmeelement
	Upptining
	Över-/undervärme + fläkt (Varmluft)
	Undervärme + fläkt
	Grill + fläkt ***OBS:*** *Grill med stängd ugnslucka*
	Ångrengöring (Se avsnittet "Ångrengöring”)
	Långsam tillagning Lämplig till mat som bör tillagas långsamt och länga vid låga temperaturer. Ger saftiga och möra stekar
	Pizza-funktion Användas till tillagning av pizza

Nedanstående tabell gäller för den övre ugnen på W7-900MF

Funktion	Betydning
	Ångrengöring (Se avsnittet "Ångrengöring")
	Grill Användas till grillning av små mängder. Endast hälften av grillelementet används. ***OBS:*** *Grill med stängd ugnslucka*
	Stor Grill Användas till grillning av stora mängder. Hela grillelementet används ***OBS:*** *Grill med stängd ugnslucka*
	Över-/undervärme
	Undervärme

Över-/undervärme

1. Sätt på ugnen. Tryck på På-/Av-knappen
2. Välj funktionen på betjäningspanelen
3. Temperaturen för funktionen lyser i displayen. Önskar Du en annan temperatur väljas denna med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter tillagningen stängs ugnen på På-/Av-knappen.

Vid denna ugnsfunktion leds värmen till maten från såväl ovansidan som undersidan. Ugnen behöver endast förvärmas. Använd matta och mörka bakformar. Ljusa formar av blankt material ger en ojämn eller svag bryning i formen. Det kan också hända att kakan inte blir helt genomgräddad.

En ändrad norm har lett till att ugnens temperaturinställning måste ändras något. För att ugnen ska utnyttjas optimalt vid tillagning med över- och undervärme ska temperaturen ställas in 10° lägre än vad som anges i receptet. Tillagningstiden ändras inte.

Schema for över-/undervärme

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalité och personlig smak.

Rätt	**Falshöjd (Nerifrån)**	**Temperatur C°**	**Tillagningstid**
Lasagne	2-3	200-240	30 min.
Gratinerade nudlar	2-3	200-240	40 min.
Kött			
Kalvstek	2	200-220	60 min. pr. kg
Grisstek	2	230-250	60 min. pr. kg
Kyckling	2	200	60-95 min.
Kanin	2	200	60-95 min.
Fårfiol	1	230-250	30 min. pr kg
Fisk	1-2	180-240	Efter storlek
Pizza	1-2	220-250	40-45 min.
Bakverk			
Petit four	1-2	100	60-80 min.
Mördeg	1-2	200	15 min.
Sandkaka	1-2	175	60 min.
Ladyfingers	1-2	160-180	45 min.
Småkakor	1-2	160-180	8-10 min.
Fruktkaka	1-2	200-220	30-40 min.

Varmluft

1. Sätt på ugnen. Tryck på På-/Av-knappen
2. Välj funktionen på betjäningspanelen
3. Temperaturen för funktionen lyser i displayen. Önskar Du en annan temperatur väljas denna med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter tillagningen stängs ugnen på På-/Av-knappen.

Det är möjligt att baka på **flera nivåer** samtidigt. Förvärm som huvudregel inte ugnen.

Grädda inte fler än två plåtar åt gången vid bakning av fuktiga kakor eller bröd.

Alla värmebeständiga material kan användas: ugnspanna, gryta, eldfast glasform, stekfolie/stekpåse, lergryta m m. Kokkärlet ställs på ugnsgallret i den kalla ugnen. Undantag: För stekning av rostbiff och filé ska ugnen förvärmas till den temperatur som anges i receptet.

Vid **ugnstekning på galler** bör en ca 20 °C lägre temperatur väljas än vid stekning i gryta. Skjut alltid in galler och långpanna tillsammans vid stekning på ugnsgaller.

En ändrad norm har lett till att ugnens temperaturinställning måste ändras något. För att ugnen ska utnyttjas optimalt vid tillagning med Över- och undervärme ska temperaturen ställas in 10° lägre än vad som anges i receptet. Tillagningstiden ändras inte.

Stektiden beror på köttets sort, storlek och tjocklek.

Bryningen sker mot slutet av stektiden. Köttet får en extra bryning om man steker det utan lock de sista 15 – 20 minuterna.

Ta ut **stekgodset ur ugnen efter avslutad ugnsstekning**, linda in det i aluminiumfolie och låt det vila under ca 10 minuter. På så sätt undviker man att alltför mycket saft rinner ut ur steken när man skär upp den.

Stekning i gryta
Krydda köttet och lägg det i tillagningskärlet. Tillsätt smör-, margarinklickar eller matolja. Ska man steka en stor mager stek (2 - 3 kg) eller en fet fågel ska ca 1/8 liter vatten tillsättas.

Stekning på galler
Krydda köttet och lägg det på gallret eller i långpannan. Tillsätt smör- eller margarinklickar och starta tillagningen. Tillsätt lite vätska under stekning (vatten, spad eller grädde).

Stekning av fågel
För att få knaprigt skinn kan fågeln penslas med lätt saltat vatten 10 minuter innan stektiden är slut.

Stekning av djupfryst kött
Djupfryst kött under 1,5 kg kan stekas utan att först tinas upp. Stektiden förlängs med ca 20 minuter per kg.

Schema for varmluft

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter till varmluft. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalité och personlig smak.

Rätt	**Falshöjd (Nerifrån)**	**Temperatur C°**	**Tillagningstid**
Lasagne	2	200-220	20-25 min.
Gratinerade nudlar	2	200-220	25-30 min.
Kött			
Kalvstek	2	160-180	65-90 min.
Grisstek	2	160-170	70-100 min.
Oxstek	2	170-180	65-90 min.
Oxfilé	2	170-190	35-45 min.
Lammstek	2	140-160	100-130 min.
Rostbiff	2	180-190	40-45 min.
Kyckling	2	180	70-90 min.
Stekt and	2	170-180	100-160 min.
Kalkon	2	160-170	160-240 min.
Kanin	2	160-170	80-100 min.
Harstek	2	170-180	30-50 min.
Fisk	2-3	160-180	Efter vikt
Pizza	2-3	210-230	30-50 min.
Bakverk			
Toast	1-2	230-250	7 min.
Sandkaka	2-3	160-180	60 min.
Bröd	2-3	200-220	40 min.
Småkakor	2-3	200-220	40 min.
Fruktkaka	2-3	180-200	40-45 min.

Grillning

1. Sätt på ugnen. Tryck på På-/Av-knappen.
2. Välj funktionen på betjäningspanelen.
3. Temperaturen för funktionen lyser i displayen. Önskar Du en annan temperatur väljas denna med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter tillagningen stängs ugnen på På-/Av-knappen.

Grill med stängd ugnslucka.

Förebereda maten för grillning
Skölj köttet snabbt under kallt, rinnande vatten och torka väl. Kött i skivor bör inte saltas före grillning eftersom detta drar ut köttsaften. Magert kött kan penslas med olja. Andra sorters fett bryns för lätt eller utvecklar rök. Putsa, salta och droppa citron över platta fiskar och fiskskivor.

Grilla på galler
- Lägg köttet på gallret.
- Välj ugnsfunktion och temperatur.
- Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka.
- Sätt in livsmedlet i ugnen så tätt emot bakväggen som möjligt
- Stäng luckan.
- Vänd köttet efter halva tiden.

Tips
- Grilla helst skivor av samma tjocklek samtidigt så att grilltiderna inte skiljer sig alltför mycket.
- Om man vill kontrollera hur pass väl köttet är grillat kan man trycka på det med en sked.
  - Är köttet mycket elastiskt så är det rött inuti ("blodigt").
  - Ger köttet efter lite grand så är det rosa inuti ("medium").
  - Ger köttet knappast efter alls är det helt genomstekt.

Om ett större köttstycke under grillningen börjar bli väldigt brynt på ytan samtidigt som kärnan fortfarande inte är genomlagad kan man fortsätta grilla med en lägre temperatur.

OBS: Grill max. 60 minuter åt gången.

Schema för grillning

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter för grillning. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalité och personlig smak.

Rätt	Falshöjd (Nerifrån)	Tillagningstid (första sida)	Tillagningstid (annan sida)
Fläskkotlett	3	7-9 min.	5-7 min.
Fläskfilé	2	9-11 min.	5-9 min.
Oxfilé	2	9-11 min.	9-11 min.
Lever	3	2-3 min.	2-3 min.
Kalvschnitzel	3	7-9 min.	5-7 min.
½ kyckling	2	9-14 min.	9-11 min.
Grillkorvar	3	7-9 min.	5-6 min.
Pannbiff	3	7-9 min.	5-6 min.
Fiskfilé	3	5-6 min.	3-4 min.
Toastbröd	3	2-4 min.	2-3 min.

Varmluftgrill

1. Sätt på ugnen. Tryck på På-/Av-knappen.
2. Välj funktionen på betjäningspanelen.
3. Temperaturen för funktionen lyser i displayen. Önskar Du en annan temperatur väljas denna med ”+” och ”-”-knapparna.
4. Efter tillagningen stängs ugnen på På-/Av-knappen.

Grill med stängd ugnslucka.

Förebered maten för grillning
Skölj köttet snabbt under kallt, rinnande vatten och torka väl. Kött i skivor bör inte saltas före grillning eftersom detta drar ut köttsaften. Magert kött kan penslas med olja. Andra sorters fett bryns för lätt eller utvecklar rök. Putsa, salta och droppa citron över platta fiskar och fiskskivor.

Grilla på galler
- Lägg köttet på gallret.
- Välj ugnsfunktion och temperatur.
- Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka.
- Sätt in livsmedlet i ugnen så tätt emot bakväggen som möjligt
- Stäng luckan.
- Vänd köttet efter halva tiden.

Tips
- Grilla helst skivor av samma tjocklek samtidigt så att grilltiderna inte skiljer sig alltför mycket.
- Om man vill kontrollera hur pass väl köttet är grillat kan man trycka på det med en sked.
  - Är köttet mycket elastiskt så är det rött inuti ("blodigt").
  - Ger köttet efter lite grand så är det rosa inuti ("medium").
  - Ger köttet knappast efter alls är det helt genomstekt.

Om ett större köttstycke under grillningen börjar bli väldigt brynt på ytan samtidigt som kärnan fortfarande inte är genomlagad kan man fortsätta grilla med en lägre temperatur.

Schema för varmluftgrill

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter för grillning. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalité och personlig smak.

Rätt	**Falshöjd (Nerifrån)**	**Temperatur C°**	**Tillagningstid**
Kyckling	2	200-220	40-50 min.
Grisstek	2	180	60 min. pr kg.
Fårfiol	2	170-190	90-110 min.
Gratin	1-2	160-180	40-60 min.
And (2kg)	2-3	170-190	85-90 min.
Rostbiff (1kg)	2	250	Första sida 20 min Annan sida 15min.
Kotletter	2	225-250	15-25 min.
Toast	2-3	225-250	2-3 min. på varje sida

Upptining

Upptiningsfunktionen är utrustad med två inställningar – en låg (LO) och en hög (HI). LO används till upptining av bröd, fisk och kakor. HI användas till alla former för kött.

1. Sätt på ugnen. Tryck på På-/Av-knappen.
2. Välj funktionen på betjäningspanelen.
3. HI lyser i displayen. Ugnsljuset tänder.
4. Med ”+” och ”-”-knapparna väljs LO eller HI.
5. Efter upptiningen stängs ugnen på På-/Av-knappen.

Schema för upptining

I tabellen visas upptiningstider. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek och kvalité.

Typ	**Inställning ”LO”**		**Inställning ”HI”**	
	Vikt (kg)	Tid (min)	Vikt (kg)	Tid (min)
Bröd	0,5	35		
Kakor	0,5	25		
Fisk	0,5	30		
Fisk	1	40		
Kyckling			1,0	75
Kyckling			1,5	90
T-bone stek			0,5	40
Kött			0,5	60
Kött			1,0	120

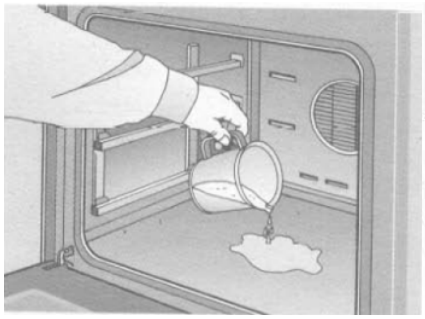
Ångrengöring

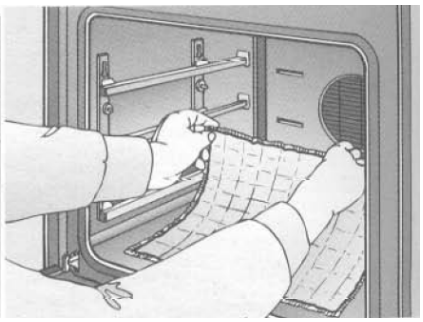
Med regelmässig rengöring skyddar Du ugnen och säkrar att ugnen fungerar perfekt.
Ångrengöringsfunktionen hälpar dig med rengöringen.

Genom användningen av värme, ånga och några droppar diskmedel lossas fastbranta rester som gör den vidare rengöring lättare.

Så här används funktionen:

1. Avlägsna bakplåtar och långpanna från ugnen. Gallret får gärna vara i ugnen under rengöringen.
2. Ca 300ml kallt vatten med några droppar diskmedel hälls försiktigt i ugnen. Häll långsamt så vattnet inte rinner ur ugnen igen.
3. Om ugnsutrymmet är mycket smutsigt kan Du låta vattnet ligga i ugnen någon tid innan funktionen aktiveras.
4. Stäng ugnsluckan.
5. Sätt på ugnen med På-/Av-knappen.
6. Välj ångrengöringsfunktionen. Symbolen för ångrengöring blinkar i ca 3 minuter. Symbolen blinkar medan ugnen värmer upp.
7. Symbolen lyser. Detta betyder att funktionen är aktiverad. Ugnsljuset är släckt.
8. Rengöringen tar ca 21 minuter. En alarmsignal hörs när rengöringen är slut.
9. Kontrollera om ugnen är avstängd efter rengöringen. Tryck på På-/Av-knappen.
10. Använd en stor, absorberande trasa att torka restvatten från ugnsutrymmet.
11. Finns det fortfarande fastbrända rester i ugnen kan dessa avlägsnas med en keramisk glasskrapa.
12. Rengör ugnsutrymmet och tätningslisten grundligt med rent vatten och torka torrt med en mjuk trasa.





Stektermometer

Stektermometern mäter temperaturen i köttet. När temperaturen i köttet har nått den inställda temperaturen stänger ugnen automatiskt av.

Tillagning med stektermometern säkrar att temperaturen i köttet säkrar bra tillagningsresultat.

Goda råd

- Använd endast den bifogade stektermometern.
- Visar stektermometerdisplayen 99º sitter stektermometern inte korrekt i uttaget.
- Se till att stektermometern är satt helt in i köttet – från spettet och in till handtaget.
- Sätt stektermometern i köttet innan tillagningen börjar.
- Placera stektermometern på ett sådant sätt att spettet når in i mitten av köttet.
- Vid stekning bör köttet vändas 1 gång. På så sätt undgås problem med stektermometern.
- Spettet får inte komma i kontakt med ben eller fett. Annars fungerar stektermometern inte och ugnen stängs av inom kort tid.

Så här fungerar stektermometern:

1. Placera köttet i ugnen med stektermometern i köttet.
2. Sätt termometern helt in i uttaget. Uttaget är placerat i ugnens vänstra hörn – överst.
3. När stektermometern är ansluten visas 65º i stektermometerdisplayen.
4. Tryck på stektermometerknappen tills ”+” och ”-” blinkar.
5. Tryck på ”+” och ”-”-knapparna för inställning av den önskade temperaturen.
6. Det hörs en ljudsignal och temperaturen i köttet visas i displayen.
7. Välj funktion och temperatur för tillagning av köttet.
8. När den inställda temperaturen i köttet är nådd stängs ugnen automatiskt av.
9. Det hörs en alarmsignal. Tryck på en touch-knapp för att stänga av alarmsignalen.
10. Köttet är klart till servering.

Önskar du att ändra den inställda temperaturen trycker Du på stektermometerknappen tills ”+” och ”-” blinkar.
Tryck på ”+” och ”-”-knapparna för inställning av temperaturen.
Det hörs en alarmsignal och temperaturen i köttet visas i displayen.

Schema för stektermometer

Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden.

Typ	Temperatur ºC	Anmärkningar
Rostbiff	35-40	Rött
Rostbiff	45-50	Mellanstekt
Rostbiff	55-60	Genomstekt
Fårfiol	65-70	
Stekfläsk	65-70	
Skinka	80-85	
Kyckling	75-80	
Kalkon	80-85	

Energisparråd

- Om möjligt placeras maten i en kall ugn.
- Behöver ugnen att bli förvärmd sättas den på kort innan användning.
- Använd ugnens restvärme.
- Fyll bakplåtar helt upp.
- Använd en brödrost till uppvärmning av bröd.
- Använd en mikrougn till tillagning av små portioner.
- Undvik att tillaga mat i vattenbad.
- Använd stektermometer.
- Använd grillen så lite som möjligt.
- Tina upp maten i ett kylskåp innan tillagningen.

Rengöring och underhåll

Viktigt: Bryt strömmen till ugnen innan rengöring och underhåll.

Front

Efter varje användning bör följande rengöras:
- betjäningspanelen
- handtaget
- tätningen mellan ugnsluckan och ugnsutrymmet

Annars kan det hända att fett eller annan smuts inte längre kan avlägsnas och det kan uppstå missfärgningar. Dessutom kan tätningen blir porös av fettrester och det kan uppstå sprickor i den.

Glaslucka

Glasluckan rengörs med en mjuk trasa, vatten och diskmedel. Använd inte skurmedel, hårda svampar, borstar eller vassa metallskrapor vid rengöring av glasskivorna! Ytan repas då.

Rostfri stål front

Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål som inte repar.
Undvik:
- Rengöringsmedel som innehåller soda, syra eller klorid
- Skurmedel i pulver eller flytande form
- Hårda disksvampar eller gamla disksvampar som innehåller rester av skurmedel

För att förhindra att ytan snabbt blir smutsig finns det vårdande medel för rostfria ytor. Använd en mjuk trasa och sparsamt med medel.

Ugnsutrymme

Rengör gärna ugnsutrymmet och insidan av luckan efter varje gång ugnen har använts. Smuts som är kvar bränns fast ännu mer när ugnen används utan att den har rengjorts och detta försvårar rengöringen. I extremfall kan ytorna skadas om smutsen har bitit sig fast ordentligt.

Använd först ångrengöringsfunktionen (se sida 21). Regör sedan ugnutrymmet.

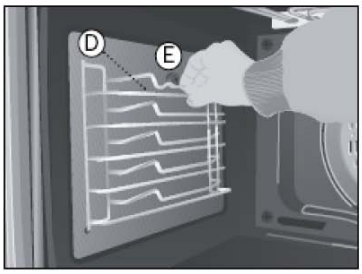
OBS:
- Använd aldrig ångrengöringsapparater till rengöring av ugnen.
- Använd aldrig en metallskrapa i ugnen – detta repar emaljen.
- Sätt inte på ugnen utan bakpanelen som skyddar fläkten.

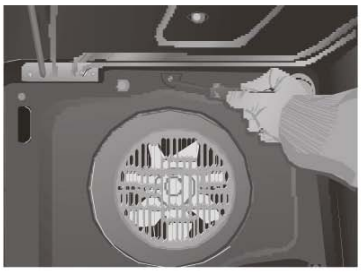
Tillbehör

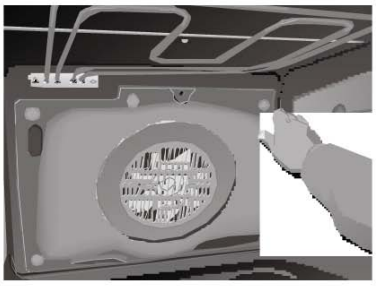
Rengörs med varmt vatten och diskmedel.

Ta ut ugnsstegarna och den bakre väggen

1. Avlägsna allt tillbehör från ugnen.
2. Avlägsna bulten (E), och avlägsna ugnsstegarna.
3. Bakpanelen - avlägsna skruven.
4. Montera igen i omvänt ordning.



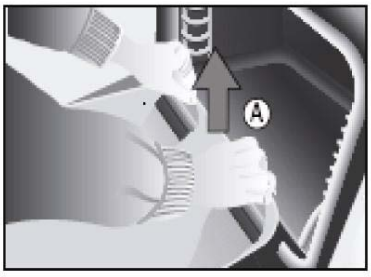




Rengöring af glasluckan

Avmontering av glasluckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Ta tag i glasset i botten av ugnsluckan med båda händer och dra glaset emot dig (A).
   OBS: De första gången Du avmonterar luckan är Du tvungen att ta tag ordentligt för att loss den. Det känns kanske som om glaset går sönder när Du drar i det. Det gör det inte - glaset är mycket starkt.
3. Avmontera glaset och rengör det.



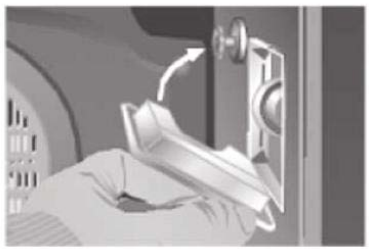
Varning: När glasset avmonteras stänger luckan automatiskt. Beakta dig inte att få fingret i kläm.

Montering av glasluckan:

1. Montera clipsen i hålen (B).
2. Tipp glasset ned i hålen (C), och klick fast.

Byta glödlampa

1. Bryt strömmen.
2. Avmontera ugnsstegarna – avlägsna bulten (1).
3. Avmontera lamptäckskyddet med t.ex. en skruvmejsel.
4. Byt glödlampan (25W). Glödlampan måste motstå temperaturer på upp till 300°C.
5. Montera lamptäckskyddet igen.



Felsökning

Installations-, underhålls- och reparationsarbeten ska endast utföras av en fackman. Ej fackmässigt utförda installationer, underhållsarbeten och reparationer kan medföra allvarlig fara för användaren, för vilka tillverkaren inte ansvarar.

Genom att följa nedanstående anvisningar kan man emellertid avhjälpa mindre fel själv utan att behöva anlita service.

Fel	**Möjlig orsak och lösning**
Ugnen fungerar inte	• Kontrollera om ugnen är ansluten. • Kontrollera om en säkring har gått. • Är klockan inställd?
Ljuset i ugnen fungerar inte	• Byt glödlampan • Kontrollera att glödlampan sitter på sin plats. • Är tiduret inställt?
Ugnen avger rök	• Detta är normalt den första gången ugnen används. • Rengör ugnen. • Inställ inte värmen på en för hög inställning.
Önskat tillagningsresultat är inte uppnått	• Kontrollera ditt recept. • Kontrollera att Du använder korrekt temperatur och funktion.

Installation

Denna information hänvänder sig till installatören. Installation av ugnen får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

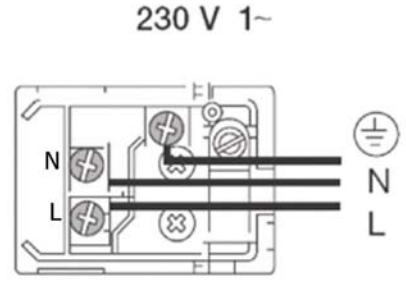
Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- och reparationsarbeten kan medföra allvarlig fara för användaren för vilka tillverkaren inte ansvarar. Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial – undantag: låt ugnen stå i bottnen av förpackningsmaterialen tills den installeras.
- Lyft aldrig ugnen i handtaget på ugnsluckan.
- Det lim/silikon som används i den nisch där ugnen inbyggs måste kunna motstå temperaturer på upp till 85°C.
- Läs installationsanvisningarna grundligt innan ugnen installeras.
- Var försiktig när ugnen flyttas. Den er tung.
- Mjukt eller ojämnt golv kan skadas om ugnen inte flyttas försiktigt.
- Dra inte i ugnsluckan när ugnen flyttas. Öppna ugnsluckan och ta tag i ramen. Använd arbetshandskar. Var försiktig så att Du inte klämmer fingret.
- Nischens bakre vägg får inte vara utrustad med vägguttag, rör etc.

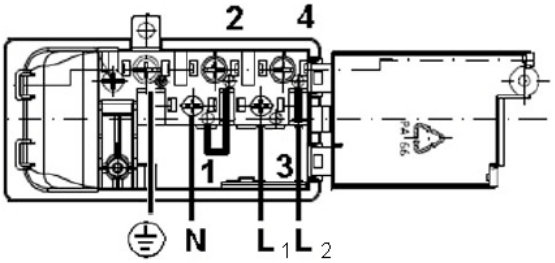
Elanslutning

- Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).
- Se till att kabel och propp är av samma typ och gör anslutningen med en kabel som överensstämmer gällande regler.
- Vägguttaget måste vara i närheten och lättåtkomlig efter inbyggnaden. Ta alltid tag i stickproppen och dra inte kabeln.
- Omedelbart efter installationen utförs en kort inspektionstest av ugnen. Fungerar ugnen inte bryts strömmen.
- Använd inte adapter och försök inte att förlänga kabeln. Risk för överhettning och brand.
- Om kontakten inte är tillgänglig eller om ugnen ska ha fast anslutning måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter. Som frånkopplingsdon gäller en tillgänglig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.
- **W7-600MF – Ved anslutning i DK - S – NO - FIN** måste ugnen anslutas 1 fas, noll och jord, 230V. Använd en H 05 RR-F/ H 05 SS-F kabel (3x1,5mm²).
- **W7-900MF - Vid anslutning i DK – S – FIN** måste ugnen anslutas 2 fas, noll och jord, 230V. Använd en H 05 RR-F/ H 05 SS-F kabel (3x1,5mm²). Nolledaren monters på kläm 1+2, fas 1 på kläm 3 och fas 2 på kläm 4. Jordkabeln anslutas jordklämman.
- **W7-900MF - Vid anslutning i Norge** måste ugnen anslutas 2 fas och jord, 230V. Använd en H 05 RR-F/ H 05 SS-F kabel (3x1,5mm²). Fas 1 monters på kläm 1+2 (anslutas med en bro), fas 2 monters på kläm 3+4 (anslutas med en bro) och jordkabeln på jordklämman.
- Den kabel som används till anslutningen måste ha jordkabel (gul/grön) som är minst 20mm längre än de övriga kablarna.
- Tillverkaren/importören ansvarar inte för person eller produktskador som följe av att ovanstående inte har följts.

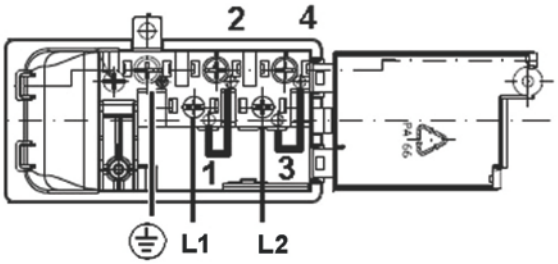
Anslutningsdiagram W7-600MF



Anslutningsdiagram W7-900MF (DK,SE, FI)



Anslutningsdiagram W7-900MF (NO)



Inbyggnad

- Låt ugnen stå i bottnen av förpackningsmaterialen tills den installeras. När ugnen avlägsnas från förpackningsmaterialen måste Du se till att ugnen inte skadas.
- Använd arbetshandskar när ugnen flyttas.
- Placeras ugnen nära ett hörn måste det vara min. 900mm avstånd mellan de angränsande skåpen och ugnen. På så sätt undviks överhettning av skåpen.
- **OBS:** Försök inte att ändra ytterpanelen.
- Monteringsskruvarna är placerade i en plastpåse inne i ugnen.
- Beroende på installationen är det möjligt att ha skruvar till rest efter installationen.
- Använder Du en nisch som inte har standardmått och det finns för mycket plats över eller under ugnen kan Du köpa lister där ditt kök är köpt.
- När ugnen installeras i en nisch med standardmått på 600mm djup måste nischens bakvägg avlägsnas.
- När bakväggen avlägsnas finns det ca 80mm mellan det bakre hörnet och husväggen.
- Finns det inget avstånd rekommenderar vi att det görs ett avstånd på min. 30mm genom att avkorta hyllan.
- Ugnen är designat till att passa in i en standardnisch (se inbyggnadsmått på s. 27-28)

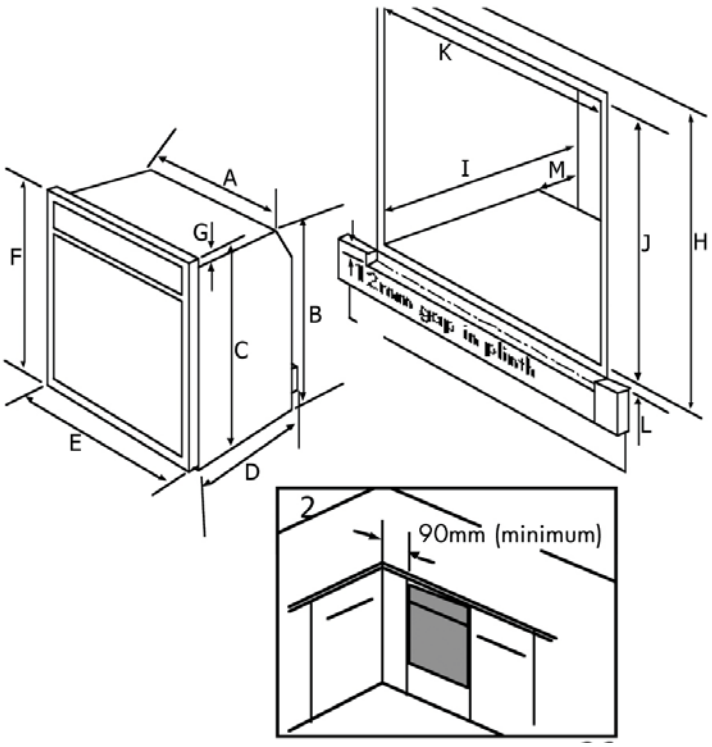
Inbyggnad under en häll

- Installeras ugnen under en häll måste man sammanhålla installationsanvisningarna i bruksanvisningen till hällen med anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Installeras ugnen under en gashäll måste gasintaget på hällen vara så tätt på den bakre väggen som möjligt. Använder man flexibelt rör måste detta hänga lodrätt och inte klämmas mellan ugnen och den bakre väggen.

Fastmontering i nisch

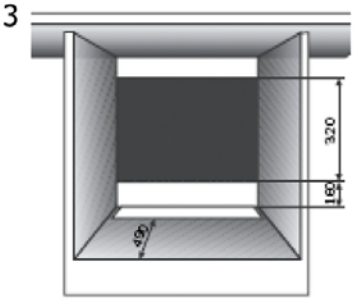
Ugnen måste fastgöras i nischen. Använd monteringsskruvarna till fastgöringen.

Inbyggnadsmått W7-600MF

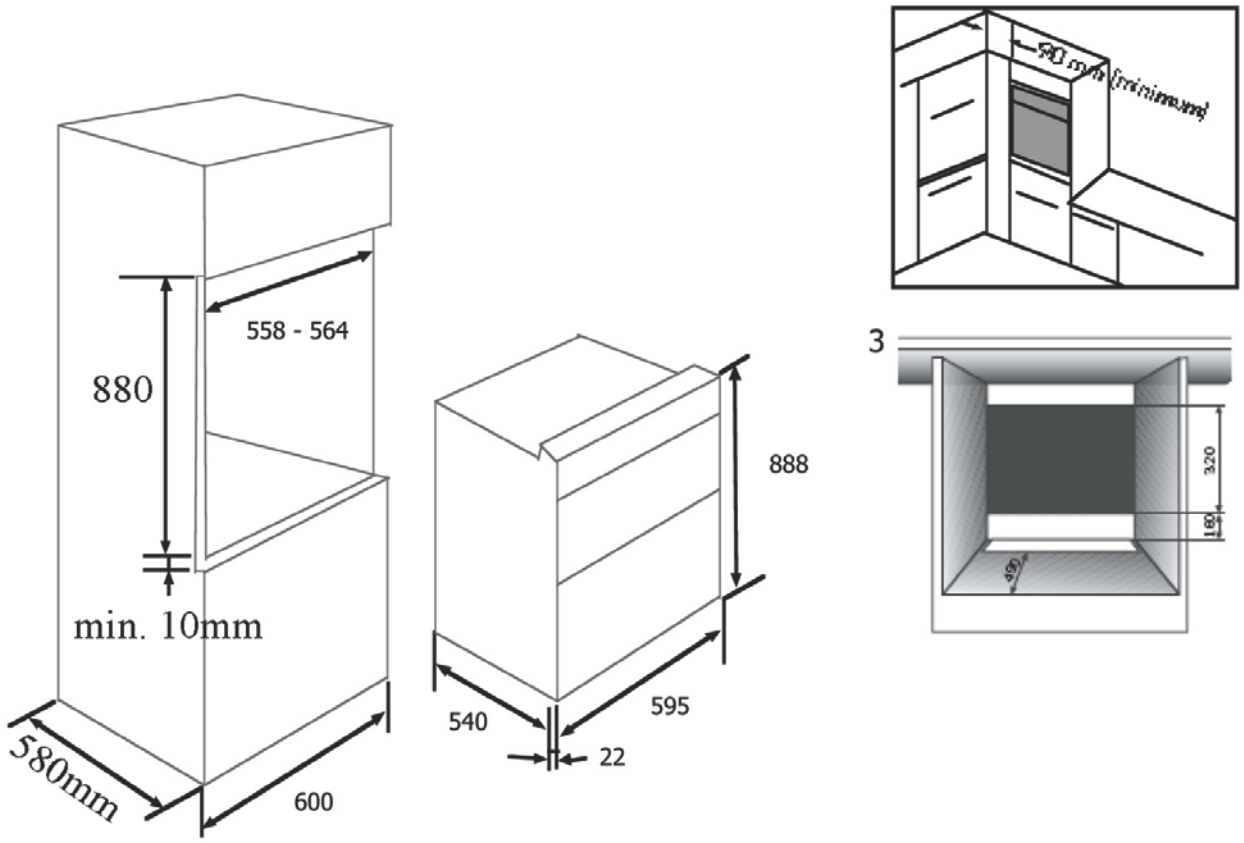


Inbyggnadsmått

	Mått i mm
A	557.0mm
B	483.0mm
C	564.0mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	595.0mm
G	31.0mm
H	min 600.0mm
I	min 580.0mm
J	590mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm



Inbyggnadsmått W7-900MF



Garanti

Vi ger 2 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel. Detta gäller från det dokumenterade köpsdatumet. Garantin inkluderar reparation och försändelse.
Vid reparation kontaktas Garant Gruppen. Köpsfakturan eller annan dokumentation från köpsdatumet måste bifogas om ugnen insänds till service.

Garantin gäller inte vid:

- Fel och skador, som inte beror på fabrikations- eller materialfel.
- Om en icke yrkesutbildad har reparerat maskinen.
- När säkerhetsanvisningarna inte har följts.

Transportskador
Eventuella transportskador måste anmälas omedelbart, och senast 24 timmar efter att varan är levererad. Annars kan kundens krav avvisas. En transportskada som fastställas vid återförsäljarens leverans vid kunden, är en sak mellan kunden och återförsäljaren. Om kunden själv arrangerar transporten, förpliktar leverantören sig inte vid ev. transportskador.

O**motiverade servicebesök**
Om Du tillkallar en servicetekniker, och det visar sig att Du själv kunde ha rättat till felet genom att t.ex. följa anvisningarna i bruksanvisningen eller genom att byta en trasig säkring i säkringsskåpet, kommer Du att betala för besöket, eftersom garantin ENDAST täcker tillverkningsfel.

Företagsköp
Företagsköp, är köp av produkter, som inte används i privat hushåll, men används till företag eller företagsliknande syften (restaurang, lunchrum etc.), eller används till uthyrning eller annan användning, som inkluderar flera personer. I samband med företagsköp ges INGEN garanti, då produkten enbart är avsedd för vanligt hushållsbruk.

Service

GarantGruppen AB
Bangårdsgatan 6
582 77 Linköping

Tlf.: 013 15 45 10

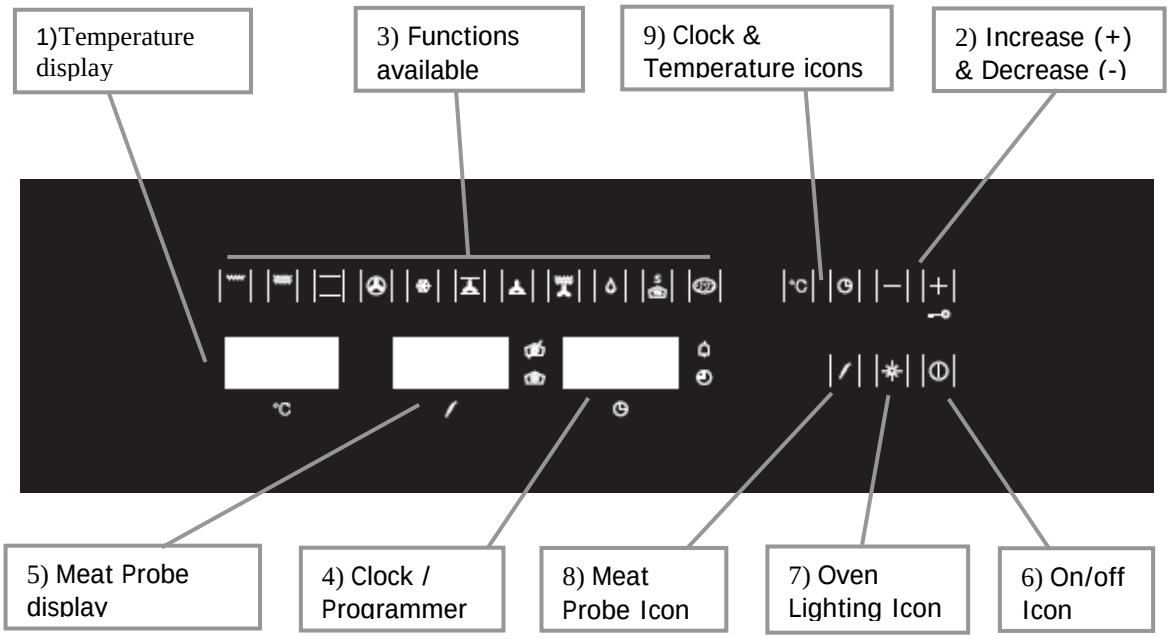
Fax: 013 15 45 07

Content

Description of the ovens **63**
W7-600MF 63
W7-900MF 64
Safety notes **65**
Ecological Packaging **66**
Using the oven **66**
Child safety 66
Using The Programmer / Clock 67
Setting the time of day on the Electronic Clock 67
Minute minder 68
Cancelation of the minute minder 68
Setting the Cook Time 68
Setting the End Time 69
Setting the Automatic Programmer 69
Cancelation of the automatic programmer 69
Good advice when using the programmer 70
Oven functions **71**
Defrosting **73**
Grill **73**
Cleaning with steam **75**
Meat sensor **76**
Cleaning and maintenance **78**
Instructions for Removing the Supports and the Back Panel 78
Cleaning the Oven Door 79
Changing the oven bulb 79
Troubleshooting **80**
Installation **81**
Before installation 81
Before you start 81
Installing appliance under worktop 81
Securing the appliance 82
Connecting the electricity supply 83
Installation dimensions (W7-600MF) **84**
Installation dimension (W7-900MF) **85**
Guarantee **86**
Service (Finland and Norway) **87**

Description of the oven W7-600MF

What is it?	What does it do?
1. Temperature display	Displays the temperature when the oven is in use.
2. Increase (+) & Decrease (-) Increase (+) incorporating: The lock	Used to increase or decrease the temperature (°C), or to increase or decrease the time when using the minute minder or automatic programmer. Locks the appliance
3. The function icons	Turn to select the function which best suits the food you are cooking.
4. The clock / programmer LED display	The display shows the current time of day. The Minute Minder or Automatic Programmer shows the remaining time when selected.
5. The Meat probe indicator LED display	When the meat probe function is in use, the required temperature will be Displayed in this window. Using the increase / decrease will adjust this temperature if required.
6. On/Off icon	Switches the appliance **on** and **off.**
7. Oven lighting icon	**Switches on the lights** inside the cavity.
8. Meat Probe icon	Is used to enter into Meat Probe functions
9. Clock and temperature icons	Are used to enter into clock and temperature functions.

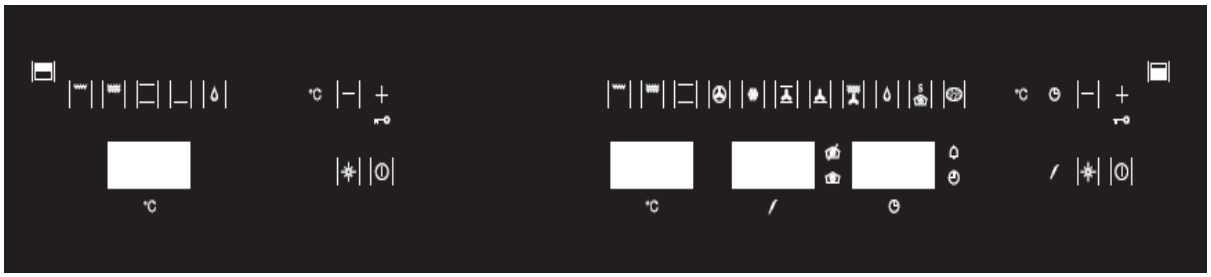


Description of the oven W7-900MF

What is it?	What does it do?
1. Temperature display	Displays the temperature when the oven is in use.
2. Increase (+) & Decrease (-) Increase (+) incorporating: The lock	Used to increase or decrease the temperature (°C), or to increase or Decrease the time when using the minute minder or automatic programmer. Locks the appliance
3. The function icons	Turn to select the function which best suits the food you are cooking.
4. The clock / programmer LED display	The display shows the current time of day. The Minute Minder or Automatic Programmer shows the remaining time when selected.
5. The Meat probe indicator LED display	When the meat probe function is in use, the required temperature will be displayed in this window. Using the increase / decrease will adjust this temperature if required.
6. On/Off icon	Switches the appliance **on** and **off.**
7. Oven lighting icon	**Switches on the lights** inside the cavity.
8. Meat Probe icon	Is used to enter into Meat Probe functions
9. Clock and temperature icons	Are used to enter into clock and temperature functions.

Using the top oven

Using the lower oven



See explanations to the control panel for W7-600MF

Using your top oven

If your oven is completely turned off, you must to turn on the appliance by touching the Lower Oven On/Off button. All the cooking functions symbols (lower and top oven) will light up in red. Then select the desired cooking function by touching the appropriate function button.

If the lower oven is turned on, you will see the following symbol on the temperature LED display of the top oven.

This indicates you that the top oven is ready to use in standby mode. Just touch the Top Oven On/Off button, and the top oven cooking functions symbols will light up in red. Then select the desired cooking function by touching the appropriate function button.

For turn off the top oven, touch the Top Oven On/Off button.

Safety notes

Carefully read this Instruction Manual before use to get the best results from your oven. Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the function “conventional oven (top + bottom heat)” or “fanned oven”at 200 °C for one hour.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.
- During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

Electrical Safety

- Any repairs must be carried out by an authorized Service Agent, using original spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment and endanger your safety. It may also invalidate any warranty.
- Disconnect your oven if it breaks down.

Safety Notes

- The oven MUST NOT be operated with the door open.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean, sit or place food on the open door of the oven.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- When moving or removing hot dishes inside the oven, make sure you wear protective oven gloves.
- To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- It is not unusual for condensation to form on the door while the oven is in use - this is most common with foods which have a high moisture content.
- Parts of the appliance may become hot while in use. Always make sure that children are supervised when they are near to the appliance.
- Call Customer Care for a service engineer’s visit if:
    - You find over a period of time that the oven becomes hotter at a particular temperature – the thermostat may need replacing.
    - The cooling fan fails to work.
- Always use the Minute Minder if you are leaving the oven unattended - this reduces the risk of food burning.

Ecological Packaging

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

Using the oven

Switching on the multifunction oven

1. Touch Oven on.
2. Touch the symbol for the desired cooking function.
3. The temperature indicator displays a set temperature for the cooking function selected. If you wish to modify this temperature, touch the temperature icon screen until + and - flash. Then touch + or – to select the desired temperature.
4. The oven begins to heat up.
5. While the oven is heating up, the '°' on the temperature display screen flashes to indicate that the oven is heating up. This will cycle on and off during cooking.
6. To turn the oven off, touch Oven off.

Note

When the cooking process is over, the oven cooling system continues working until the interior of the oven reaches a suitable temperature.

Lock Function

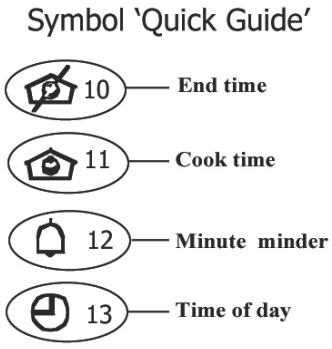
1. This function prevents interference with the oven controls during use by locking the oven. To activate; l Press and hold the 'Lock' icon for a short period of time.
2. A long beep will be heard and flashing dots will appear in the meat sensor temperature display/screen.
3. Your oven controls are now locked.
4. To deactivate this function:
    a. Press and hold the 'Lock' icon for a short period of time.
    b. A long beep will be heard and the flashing dots will go out.
5. Your oven controls are now un-locked.

Using The Programmer / Clock

Please note: When using these instructions for the programmer, the numbers eg 13 correspond to the symbol 'Quick Guide'.

This is a 24 hour clock. Before you use your appliance for the first time, you **must** ensure that the time of day is set

For best results when using the programmers touch controls – touch and then remove your fingertip quickly and lightly - unless the instruction states otherwise. TIP: Make sure fingertips are cool and dry.



Minute minder
Creates an alarm signal when the period of time finishes; the oven does not need to be in use in order to use this function.

Cooking Time
To cook for a selected length of time; the oven turns off automatically when the time finishes.

End Cooking Time:
To cook until a set time; the oven turns off automatically when the time is reached.

Automatic Programmer (Cook time + End Time):
To cook for a selected length of time and end at a set time. When this function is set, the oven comes on automatically
at the time required in order to cook for the set length of time (Cook time) and end automatically at the indicated time (End Time).

Oven Lighting
The lights inside the oven are designed to illuminate the cavity interior when a cooking function is selected. Once the oven function is set the lights will extinguish after a set period of time. If you wish to turn the oven lights back on during cooking simply press the Oven lighting icon. **Note:** If you finger remains on this icon for a short period of time the light will remain on throughout the cooking process.

Setting the time of day on the Electronic Clock
1. When you connect your oven, 12:00 (midday) and 13 flash on the clock. Using + and – set the time on the clock. The quickest way is to use – for the morning hours and + for afternoon/ evening hours.
2. The clock beeps twice to confirm the time selected.
3. If you wish to change the time, touch the clock icon for a time until indicator 13 illuminates. Touch until 13 flashes.
4. Then use + or – to modify the time. The clock beeps twice to confirm the modification. At all times symbol 13 remains illuminated.

Programming the Minute minder

1. Repeatedly touch the clock icon until symbol 12 lights up. The clock screen displays '00.00'.
2. Set the period of time after which you wish the alarm to sound by touching + or –, this is in one minute increments.
3. The clock beeps twice, the current time is displayed and symbol 12 lights up permanently to indicate that the alarm has been set.
4. When the set period of time comes to an end, the alarm sounds and symbol 12 starts to flash.
5. Touch any sensor on the control panel to silence the alarm.

Remember that the minute minder is a reminder only.

Always keep the panel clear of any cooking fats/greases as this may impair the touch control panel. The panel may also require regular wiping with a soft cloth to prevent a buildup of oils from your fingertips.

Maximum length of time the minute minder can be set for is: **23 hours & 59 minutes**

To cancel

1. Repeatedly touch the clock icon until symbol 12 lights up and the remaining time appears on the clock screen - Then use the – to reduce the remaining time to 00.00.
2. You can consult the remaining time when required by repeatedly touching the clock screen until 12 flashes. You can also modify the set time at this point by touching + or –. The clock beeps twice to confirm the change.

Setting the Cook Time

1. Repeatedly touch the clock icon until symbol 11 lights up. The clock screen displays '00.00'.
2. Select the period of time you wish to cook for by touching and holding + or –. This is in one minute increments.
3. The clock beeps twice, the current time is displayed and symbol 11 lights up permanently to indicate that the oven will turn itself off automatically.
4. Select a cooking function and temperature - to set the oven function and temperature please refer to the **'Using Your Oven'** section. The clock will beep twice.
5. When the cooking time comes to an end, the oven turns off, the alarm sounds and symbol 11 flashes.
6. Touch any sensor on the control panel to stop the alarm.
7. You can consult the remaining time when required by repeatedly touching the clock icon until 11 flashes. You can also modify the set time at this point by touching + or –. The clock beeps twice to confirm the change.

Important: Remove food as soon as it has cooked.

For best results when using the programmers touch controls – touch and then remove your fingertip quickly and lightly - unless the instruction states otherwise.

Setting the End Time

1. Repeatedly touch the clock icon until symbol 10 lights up.
2. The current time of day appears on the clock screen, this is adjusted by touching and holding the + symbol until you have the hour, and minutes past that you require. Using the - will also adjust the time if you go past the time you want.
3. The clock beeps twice, the current time is displayed and symbol 10 lights up permanently to indicate that the oven will switch off automatically.
4. Select a cooking function and temperature - to set the oven function and temperature please refer to the **'Using Your Oven'** section. The clock will beep twice.
5. When the set time is reached, the oven turns off, the alarm sounds and symbol 10 flashes.
6. Touch any sensor on the control panel to stop the alarm.
7. You can consult the finishing time when required by repeatedly touching the clock icon until 10 flashes.
8. You can also modify it at this point by touching + or - the clock beeps twice to confirm the change.
9. This function can be used even when you are already using the oven. To do this, follow the instructions indicated above except point number 4.

Important: Remove food as soon as it has cooked.

For best results when using the programmers touch controls – touch and then remove your fingertip quickly and lightly - unless the instruction states otherwise.

Setting the Automatic Programmer

1. Repeatedly touch the clock icon until symbol 11 lights up.
2. Select the period of time you wish to cook for by touching, and holding + or –. This is adjusted in increments of one minute.
3. The clock beeps twice, the current time is displayed and symbol 11 lights up permanently.
4. Repeatedly touch the clock icon again until symbol 10 lights up.
5. The current time of day appears on the clock icon, this is adjusted by touching and holding the + symbol until you have the hour, and minutes past that you require. Using the - will also adjust the time if you go past the time you want.
6. The clock beeps twice, the current time is displayed and symbol 10 lights up permanently.
7. Select a cooking function and temperature - to set the oven function and temperature please refer to the **'Using Your Oven'** section. The clock will beep and the oven lights will come on for a short time.
8. The oven remains off with symbols 11 and 10 lit up. Your oven is programmed. The oven light remains off.
9. When the time to start cooking is reached, the oven starts up and cooks for the set period of time.
10. When the set time is reached, the oven turns itself off, the alarm sounds and symbols 11 and 10 flash.
11. Touch any sensor on the control panel to silence the alarm. Make sure that the appliance is switched off after using the Automatic Programmer. Should you need extra time, switch the oven back on, and re-set the programmer if required.
12. **To cancel** the Automatic Programmer, touch the 'Oven Off' symbol and either re-program or simply switch the oven on.
13. If you wish to modify the end cooking time when cooking is already in progress, touch the clock icon until 10 flashes.
14. You can then modify the end cooking time by touching + or –. The clock beeps twice to confirm the change.

Good advice when using the programmer

Do

- Familiarize yourself with the use of the programmer.
- Select foods that are as cold as possible, preferably straight from the fridge.
- Choose foods that are suitable for cooking from a cold start, as some foods will be affected by storage at room temperature for prolonged periods of time.
- Make sure that all foods are thoroughly thawed – especially meats.
- Cover dishes with lids or foil.
- Try to keep the end time as close to your return as possible.

Do not

- Place warm food in the oven for delayed start cooking. Foods should be thoroughly cooled before placing in the oven.
- Set up any automatic programs while the oven cavity is warm i.e. straight after use. Always allow the oven to cool down first.
- Cook dishes containing poultry or left over meats. Pies and pastries with wet fillings should also never be cooked using the automatic setting – they are not suitable.
- Over fill dishes containing liquids.
- We recommend that you use the auto programmer under supervision for the first few occasions to ensure that timing and temperatures are correct. This will help to prevent over or under cooking of foods as adjustments can be made.

Oven functions

Below table applies for W7-600MF and for the lower oven on W7-900MF

Function	What it is
	Meat sensor The meat sensor measures the temperature inside roasts. When this temperature reaches a set level, the oven turns itself off automatically. Cooking with the meat sensor ensures optimum cooking results regardless of the type or weight of the meat being roasted.
	Single variable grill Used for grilling smaller amounts of food – only half of the grill element is used. Grill with oven door closed.
	Variable Dual Grill Used for grilling larger amounts of food as the whole grill element is used. Grill with oven door closed.
	Conventional oven (top + bottom heat) Used for general cooking purposes and suits most recipes.
	Fanned oven Used for general cooking purposes. Provides an even heat throughout the oven, which is useful for batch baking. You may find that you need to reduce the temperature setting for recipes, or reduce the cooking time as this is a very efficient heat setting.
	Defrost Uses the fan only (no heat). Ideal for defrosting frozen desserts and joints of meat.
	Intensive bake (top, bottom + fanned) Uses all elements, plus the fan. Best use is for baking with pastry cases as it eliminates the need to bake blind.)
	Base heat + fan Use for baking pastry dishes which require a crisp base, but have a moist filling which should not dry out.
	Grill + fan Used for grilling foods. The fan circulates the heat quickly around the food – and eliminates the need for turning on foods such as bacon which a thinly sliced. Grill with oven door closed.
	Cleaning with steam Oven cleaning function. See “Cleaning with steam” section for more information.
	Slow Cook A low temperature function which is used to cook foods for a lengthy period. Produces very tender results with pot roasts etc.
	Pizza Used for cooking Pizza. Preset optimum temperature ensures best results.

Below table applies for the top oven on W7-900MF

Function	What it is
	Cleaning with steam Oven cleaning function. See “Cleaning with steam”section for more information.
	Single variable grill Used for grilling smaller amounts of food – only half of the grill element is used. Grill with oven door closed.
	Variable Dual Grill Used for grilling larger amounts of food as the whole grill element is used. Grill with oven door closed.
	Conventional oven (top + bottom heat) Used for general cooking purposes and suits most recipes.
	Bottom heat

When using the fanned oven function for cooking, we recommend either reducing the temperature setting by around 10C, or reduce the recipe time by around 10 minutes – however, please bear in mind that all cooking results are based on personal preference and taste.

CAUTION:
When using the Single Variable Grill, Dual Variable Grill and the Grill Plus Fan Functions the oven door **MUST** remain closed.

NOTE:
To use slow cook set the ‘slow cook’ function by touching the icon and set the cooking time on the timer.

Defrosting Food
Frozen food can be thawed out by using the 'Defrost' function (see using your oven-icons).

The defrost system on this appliance uses hot air circulated within the oven cavity, and has 2 power levels; LO & HI. LO is used for defrosting bread, cakes and fish while HI is used for all kinds of meat.

Using the Defrost
1. Touch the Oven On icon.
2. Touch the Defrost icon.
3. HI will flash in the temperature display screen, and the oven lights will illuminate.
4. The power levels can be selected by touching the temperature icon and then touch the + or – keys to select either HI or LO settings.

Type	**"LO" Level**		**"HI" Level**	
	Weight (kg)	Time (min)	Weight (kg)	Time (min)
Bread	0,5	35		
Cakes	0,5	25		
Fish	0,5	30		
Fish	1	40		
Chicken			1	75
Chicken			1,5	90
T-bone steak			0,5	40
Meat			0,5	60
Meat			1,0	120

Using Your Grill

Before you start grilling
Before you use the grill, make sure you have placed the utensils in the position you need as once the grill is on you may injure yourself if you try to move the shelf.

- **Always close** the door while the grill is in use.
- Touch the Oven On icon

1. Touch the icon for the grill function. The pre-set heat setting will appear in the temperature display window.
2. The temperature indicator displays a set temperature for the cooking function selected. If you wish to modify this temperature, touch the temperature display screen until + and - flash. Then touch + or – to select the desired temperature.
   While the grill is heating up, the '°' on the temperature display screen flashes to indicate that the oven is heating up. This will cycle on and off during cooking.

- To switch off, touch the Oven off icon.
- The dual grill uses the entire top element and is ideal for grilling large quantities of food, and toasting bread products
- The single grill uses part of the element only, and is better suited to grill smaller amounts of food.

Aluminium Foil
Never cover the grill pan or grill trivet with foil, or allow fat to build up in the grill pan, as this creates a fire hazard

- Types of grill:
    - Single grill: has one grill element.
    - Dual grill: has two grill elements, which can be used together, or as a single grill

- Lowest temp - 50˚C
- Highest temp - 250˚C

- For best results:
    - Pre-heat the grill for about 3 minutes.

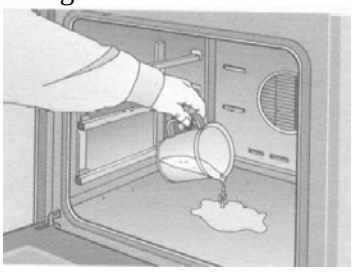
- **Please note:** the grill pan handle is designed for sliding the grill pan into and out of the grill cavity. It is not to be used for lifted the pan.

Cleaning with steam

Description
The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal.

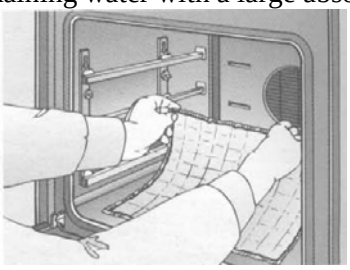
Activate oven cleaning

1. Remove the baking sheet and the universal baking pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. **300 ml** of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity. In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.



3. Close the oven door.
4. Choose the “steam clean” function |◊|. The oven cleaning control lamp is illuminated. After approx. 22 minutes the program cycle is completed. A buzzer sounds.
5. Turn the oven off and the oven cleaning control lamp extinguishes.

Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.



Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior. Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.

Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).

Meat Sensor

Using the meat sensor
The meat sensor measures the temperature inside roasts. When this temperature reaches a set level, the oven turns itself off automatically.

Cooking with the meat sensor ensures optimum cooking results regardless of the type or weight of the meat being roasted.

Tips for using the sensor
- Insert the sensor into the meat before starting to cook.
- Insert the sensor in one side of the roast in such a way that the tip reaches the centre.
- Roasts should be turned halfway through the cooking process. This should be remembered in order to prevent problems with the sensor.
- The tip of the sensor should not be in contact with bone, fat or hollow sections, as may be the case with poultry.
- This will distort the temperature reading and the oven may switch off too soon.
- Only use the original meat sensor supplied and make sure it is fully inserted into the socket.
- If the meat sensor display shows **99°C** then the sensor needs to be pushed fully into the socket.
- Always make sure that the sensor is inserted completely - up to the handle - into the meat.

How to use the meat sensor
1. Place the roast inside the oven with the meat sensor in position.
2. Plug the meat sensor fully into the socket located in the top left-hand corner of the oven.
3. When the sensor is connected, a set temperature (65°C) flashes on the meat sensor temperature display on the control panel.
4. Touch and hold the meat sensor icon until the + and - flashes, and then touch +-and – if you wish to modify the recommended temperature.
5. Two beeps are then heard and the meat sensor temperature display will come on permanently.
6. The sensor temperature display shows the current temperature inside the roast.
7. Choose a cooking function and an oven temperature for the roast. Consult the cooking tables.
8. When the temperature inside the roast reaches the set temperature, the oven turns itself off and the alarm sounds for a short period of time.
9. Touch any symbol on the glass to cancel the alarm. The roast is cooked and ready to be served.

Note: If required then the temperatures given here may be adjusted using the + and - symbols on the panel.
1. Touch the meat probe icon until the + and - begin to flash.
2. Adjust the temperature using the + and - .
3. Results depend on personal preferences and tastes.

Meat sensor guide

Note: If required then the temperatures given here may be adjusted using the + and - symbols on the fascia.

1. Touch the meat probe indicator display screen until the + and - begin to flash.
2. Adjust the temperature using the + and - .
3. Results depend on personal preferences and tastes.

Type	Temperature ºC	Notes
Roast beef	35-40	Rare
Roast beef	45-50	Medium
Roast beef	55-60	Well done
Leg of lamb	65-70	
Loin of pork	65-70	
Ham	80-85	
Chicken	75-80	
Roast Turkey	80-85	

Cleaning and maintenance

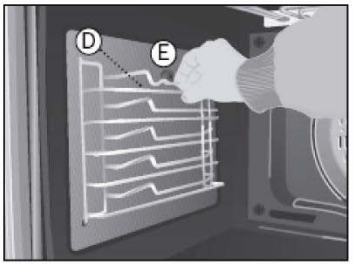
Caution!
Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the electricity supply.

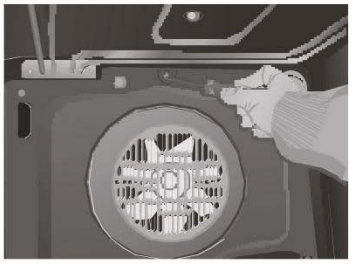
The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odors and cause stains to appear.

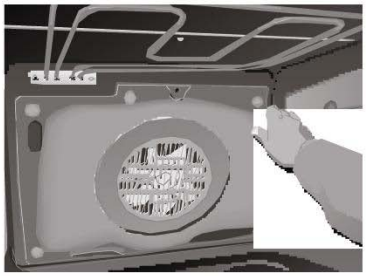
- With the oven cold and for enameled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enameled surfaces and follow the manufacturer's instructions.
- Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.
- For stainless steel surfaces, clean with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them, or use a specialist stainless steel cleaner – always follow the manufacturer's instructions.

Cautions
- **Do not** clean the inside of your oven with a steam or pressurized water jet.
- **Do not** use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.
- For your own safety, **never** switch the oven on without the back panel that protects the fan.
- **Do not** remove the control knobs when cleaning the outside of the oven.

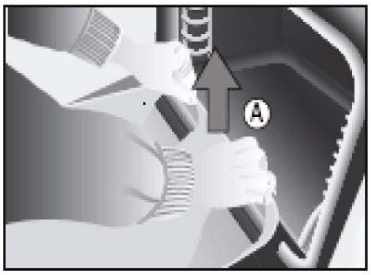
Instructions for Removing the Supports and the Back Panel
1. Remove the accessories from inside the oven.
2. Ease out the supports (D), releasing them from the bolt (E)
3. To disassemble the back panel, remove screw.
4. Proceed in reverse order to re-assemble.







Cleaning the Oven Door

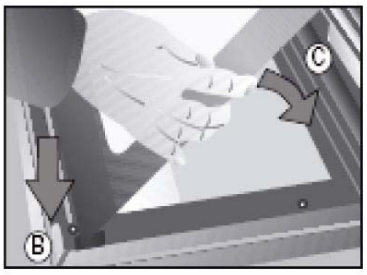


To remove the inner door glass:
1. Open the door fully.
2. Pull the glass towards you from the bottom (A).
3. The Inner door glass can now be removed for cleaning.

To reassemble the inner door glass:
Holding the inner door glass with the chamfer in the bottom right hand corner.

Warning: Take care when removing the inner door glass as once removed the oven door will return to the closed position.

Reassemble the inner door glass:



1. Insert the metal clips in the cut outs at the top of the inner door panel (B).
2. Lower the glass into the door (C).

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door glass. They may scratch the surface and cause the glass to break.

Changing the oven bulb

Caution: Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the electricity supply

1. Ease out the telescopic guides, releasing them from the bolt (A).
2. Loosen the lens from the lamp holder with the help of the appropriate tool.
3. Exchange the bulb.
4. Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.

The replacement bulb must be temperature resistant to 300 ºC.
These can be ordered from our Customer Care Centre or be purchased from your local hardware store. Please take the old bulb with you for reference.

Troubleshooting

The oven does not work
- Check the connection to the electrical circuit.
- Check the fuses and current limiter of your installation.
- Ensure the clock is in the manual or programmed mode.
- Check the position of the function and temperature selectors

The inside light of the oven does not work
- Change the bulb.
- Check that the bulb has been replaced in accordance with the instruction manual.

The heating indicator light does not work
- Select a temperature.
- Select a setting.
- It should only light up while the oven is heating up towards the selected temperature.

Smoke is given off while the oven is working
- This is normal during its first use.
- Periodically clean the oven.
- Reduce the amount of grease or oil added to the tray.
- Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables, or recipe.

Expected cooking results are not achieved
- Check the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.
- Check the recipe that you have been using, and the function. Fan ovens cook more efficiently than conventional ovens – so adjustment to time and temperature may be required.

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Customer Care Centre.

Installation

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations in force for installation are observed.

Installation
This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Before Installation.
To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.
The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85ºC.

Always make sure that this appliance is fitted by a competent electrician.

Before you start
- Always make sure that you have carefully read through the installation pages of this book – careful planning at the beginning will ensure a quick and easy installation.
- Take care when moving this appliance, it may be heavier than it looks! If you need to lift the appliance, make sure you use an appropriate lifting method.
- Soft, or uneven flooring may be damaged unless the appliance is moved with care.
- Do not attempt to move the oven by pulling on the handles or doors, we recommend that you open the door and grasp the frame of the cooker. Please wear protective gloves for this, and make sure the door cannot trap your fingers.
- To fit multi-function appliances it is important that the back part of the unit, corresponding to the shaded must be free from any projections (pipes, sockets etc).
- Please make sure that you have enough space for your appliance, use the table and diagrams shown to help determine this.

Warning: This appliance must be earthed

- Leave the appliance in the base tray packaging until you are ready to install it. When you remove the appliance from the base tray packaging, take care not to damage it.
- Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.
- Please note that all dimensions and sizes given are nominal, some variation is to be expected.
- If this appliance is to be installed near to a corner where the adjacent cabinets run at right angles forward of the appliance, there must be a gap of at least 90mm between the appliance and the cabinets, to prevent overheating of the cabinets.

Important:

- **Do not** modify the outer panels of this appliance in any way.
- Fixing screws - The fixing screws are in a polythene bag in the oven pack.
- Depending on the method of installation, some of the screws may not be needed.
- If you have a non standard size of cabinet which leaves a gap above or below the appliance, you may be able tobuy a trim kit (to fill in the gap) from the supplier of your cabinets.

- Remove the fixing screws from the polythene bag on the top of the appliance, but leave the appliance in the base
- tray packaging until you are ready to install it.
- Note: When removing the appliance from the base tray packaging care should be taken not to damage the appliance.

- When installing in a typical 600mm deep, built in housing unit, the false back should be removed from the housing unit to provide the necessary depth for installation.
- When the false back is removed, it is normally the case that the support shelf for the appliance leaves a gap between the back edge and the wall of approximately 80mm.
- If no gap occurs between the back edge of the shelf and the wall behind the unit, we recommend that a gap of at least 30mm is made by shortening the shelf.
- The appliance is designed to fit into a standard 600mm wide housing unit, with minimum internal dimensions as shown.
- Please note that all sizes are nominal, and some variation is to be expected.

Installing appliance under a worktop

- Where the appliance is installed under a worktop, with a hob installed above it, the installation instructions for the hob must be read in conjunction with these instructions.
- When installing a gas hob above the appliance, care must be taken to ensure the hob inlet pipe is as close to the back wall as possible, so it doesn’t obstruct the appliance or the appliance inlet pipe.
- If a flexible inlet pipe is used, it must hang vertically and not be trapped between the oven and rear wall.

Connecting the electricity supply

- We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician who will comply with the I.E.E. and local regulations.

Securing the appliance

- This appliance must be securely fixed into the cabinetry. Use the screws supplied to fix the appliance to the cabinetry through the holes in the front frame.

Electrical connection

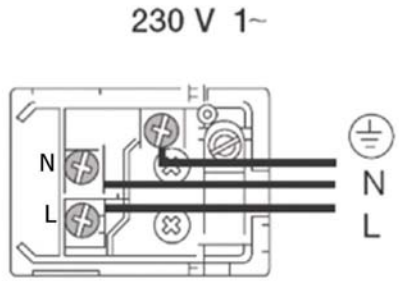
IMPORTANT: We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E.I.C. and who will comply with the I.E.E. and local regulations.

Important: Ensure that you route all mains electrical cables well clear of any adjacent heat source, such as an oven or grill.

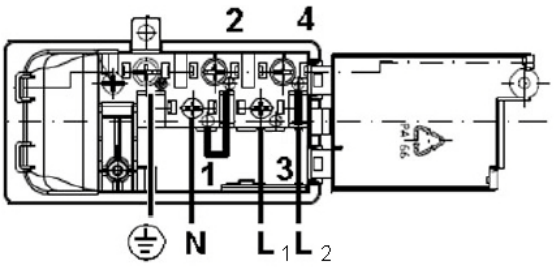
Warning: This appliance must be earthed.

- Where a fixed connection is used, a device allowing the appliance to be isolated on all poles from the mains supply with a contact opening width of at least 3mm must be provided.
- The mains terminal block is positioned at the right hand rear of the top service panel.
- Connect the cable to the terminal block, and tighten the cable clamp.
- **W7-600MF – Electrical connection in Denmark - Sweden – Norway - Finland** the oven is to be connected to 1 phase, neutral and earth, 230V. Use a H 05 RR-F/ H 05 SS-F cable (3x1,5mm²).
- **W7-900MF – Electrical connection in Denmark – Sweden – Finland** The double oven is to be connection to two phases, N and Earth connection – 230V. N is connected to terminal 1+2, phase 1 is to be connected to terminal 3 and phase 2 is to be connected to terminal 4. The earth cable is to be connected to the earth terminal.
- **W7-900 MF – Electrical connection in Norway** The double oven is to be connection to two phases and Earth connection – 230V. Phase 1 is to be connected to terminal 1+2 (connected with a bridge) and phase 2 is to be connected to terminal 3+4 (connected with a bridge). The earth cable is to be connected to the earth terminal.
- Close the terminal box, ensuring that the cover is engaged on the locking tabs.
- After connection to the electricity supply please check that all electrical parts of the appliance are working.

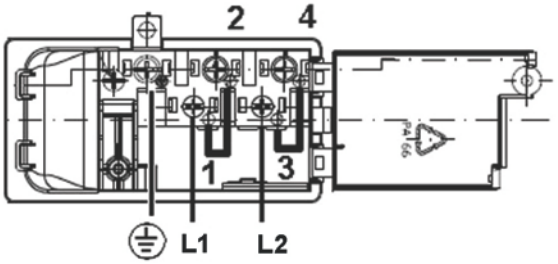
Electrical connection W7-600MF (DK, SE, NO, FI)



Electrical connection W7-900MF (DK, SE, FI)



Electrical connection W7-900MF (NO)

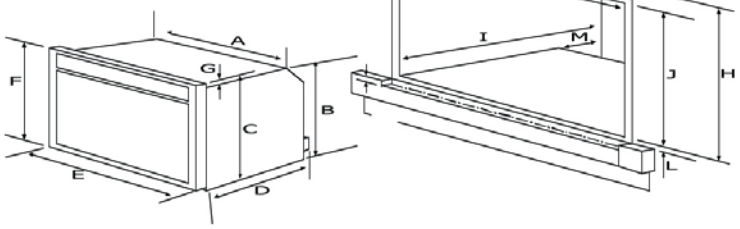


Installation dimensions W7-600MF

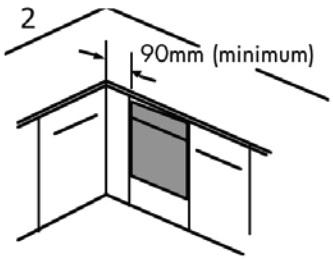
Installation dimension

	Dimensions in mm
A	846.0mm
B	468.0mm
C	468.0mm
D	535.0mm
E	892.0mm
F	480.0mm
G	18.0mm
H	485.0mm
I	min 550.0mm
J	475.0mm
K	860.0mm
L	10.0mm
M	90.0mm

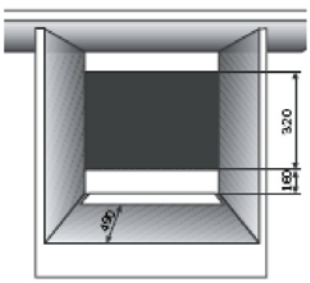
1



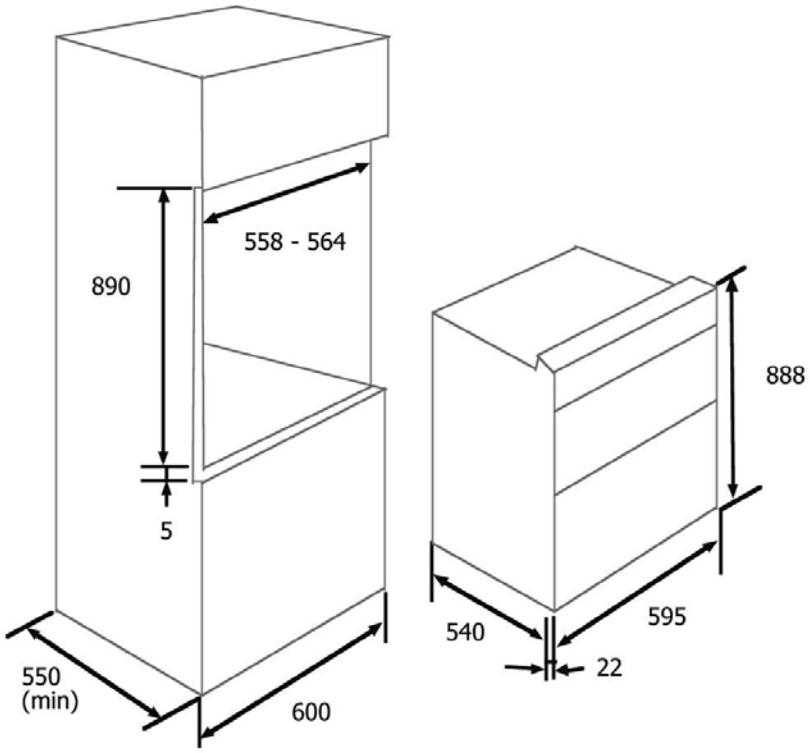
2

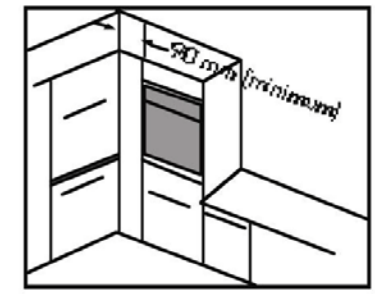


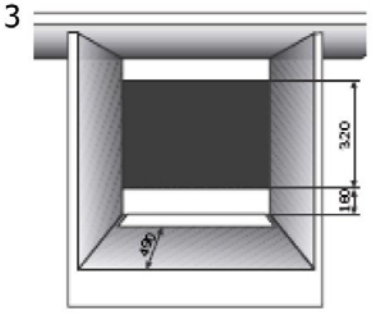
3



Installation dimensions W7-900MF







Takuu

Uudelle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu. Se kattaa valmistus- ja materiaalivirheet ja on voimassa laitteen dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuuseen sisältyvät tarvikkeet, työpalkka ja ajo. Huoltoapua pyydettäessä on mainittava laitteen nimi ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen tyyppikilvestä. Tyyppikilven tiedot on hyvä kirjoittaa käyttöohjeeseen. Tietojen avulla huoltoteknikon on myös helpompi löytää tarvittavat varaosat.

Takuu ei päde, jos:
· vikoihin ja vaurioihin on syynä muu kuin valmistus- tai materiaalivirhe.
· laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
· asiaa tuntematon henkilö on asentanut laitteen tai korjannut sitä.
· tämän käsikirjan käyttöohjeita ei ole noudatettu.
· laitteen asennuksessa ei ole noudatettu annettuja ohjeita.

Kuljetusvauriot
Mahdollisista kuljetusvaurioista ON TEHTÄVÄ ilmoitus välittömästi, ja viimeistään 24 tunnin kuluessa laitteen vastaanottamisesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset voidaan hylätä. Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimittaessa laitteen asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Mikäli asiakas itse huolehtii laitteen kuljetuksesta, laitetoimittaja ei ole velvoitettu korvaamaan mahdollisia kuljetusvaurioita.

Turhat huoltokäynnit
Jos osoittautuu, että olisit voinut itse korjata vian noudattamalla tämän käyttöohjeen neuvoja tai vaihtamalla sulakkeen, joudut maksamaan paikalle kutsumasi huoltoteknikon käynnin, koska takuu kattaa AINOASTAAN valmistusvirheet.

Ammattikäyttö
Ammattikäyttö tarkoittaa laitteen käyttöä muualla kuin yksityistaloudessa (ravintola, kahvio, ruokala jne.) tai laitteen vuokraamista yhden tai useamman henkilön käyttöön. Jos laite hankitaan ammattikäyttöön, sille EI MYÖNNETÄ takuuta, koska tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.

Huolto Finland

VM Trade OY
Vuoripojankatu 16
P.O. Box 9, 15101 Lahti
Finland

Tfn: +358-3-875410

Fax: +358-3-8754150

Service Norge

ServiceCompaniet AS, Gladengveien 8, 0661 Oslo.

Postboks 6469 – Etterstad, 0605 Oslo.

Telefon: 23 89 72 66

Faks: 22 68 54 00

Mail: info@servicecompaniet.no

3172278-003